

Österreich ÖS 40,- • Schweiz sfr. 4,90 • Luxemburg Lfr. 110,- • Belgien bfr. 110,- • Niederlande hfl. 5,80

Bild
der
Frau

SPECIAL



1/94 • DM 4,90



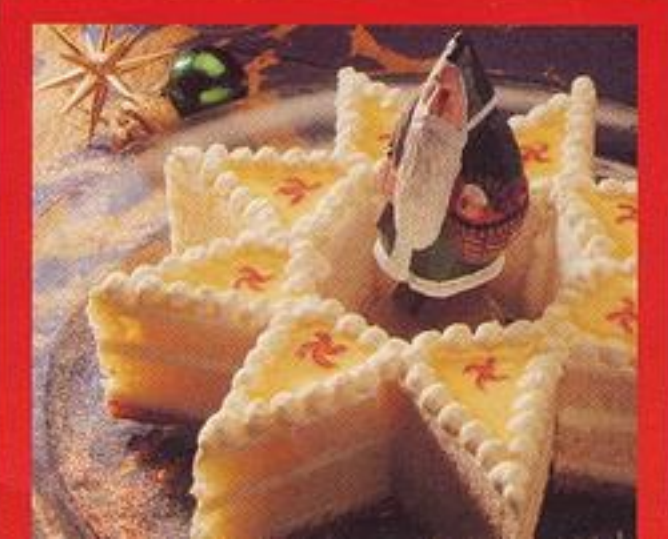
100
Rezepte

Weihnachten Backen mit Liebe



Plätzchen für
Kenner und Könner

Traum-Torten:
Krönung für Ihr Fest



Stollen
& Strietzel
für den
Advents-
kaffee





Pralinen aus der eigenen Küche, zum Beispiel Amarettokugeln oder Weinbrandkonfekt – ein tolles Weihnachtsgeschenk für besonders nette Leute. Seite 64

Weihnachts-Plätzchen

Traditions-Rezepte aus Omas Backstube. Schnelle Kekse für Anfänger. Raffinierte Plätzchen für Könner. Und neue Ideen für alte Ausstechformen

Seite 4

Unvergessene Rezepte

Spezialitäten aus den neuen Bundesländern: von Lausitzer Mohnstriezel bis Thüringer Anistafele

Seite 20

Backfest mit Kindern

Der Stall von Bethlehem aus Honigkuchen, Kühe, Enten und Hühner aus Mürbeteig – und ein ganz besonders lieber Teddybär aus Hefeteig

Seite 24

Mit Liebe gebacken

Geschenke aus der eigenen Küche: ein Herz, ein Stern und ein lustiger bunter Nikolausstiefel

Seite 32

Der Duft der weiten Welt

Mexikanischer Früchtekuchen, polnische Mandel-Ecken, griechisches Nußgebäck, russische Piroggen – und Saure Guetzli aus der Schweiz

Seite 36

Traum-Torten

Krönung für Ihr Fest: Mokkatorte, Mohntorte, Marzipan-Schokotorte, Sterntorte, Eierlikör-Torte

Seite 42

Weihnachten für Diabetiker

Gebäck und Plätzchen mit Fruchtzucker: Rosenherz und Spitzbuben, Vanillekipferl und Gewürzkuchen

Seite 50

Hier können Sie hexen!

Aus Backmischung schnell gemacht: lustiges kleines Hexenhaus, Schokotorte mit Marzipanmäusen – und ein Nikolauskuchen mit Stiefeln!

Seite 54

Köstliches Konfekt

Mokka-Trüffel, Schoko-Crisps, Nougathomben, Amarettokugeln, Marzipan-Nußkegel, Dominosteine

Seite 60

Heißes für die Nacht

Nicht nur Silvester: Förtchen, Mutzenmandeln, Berliner, Schmalzhörnchen – und Nonnenfüßchen!

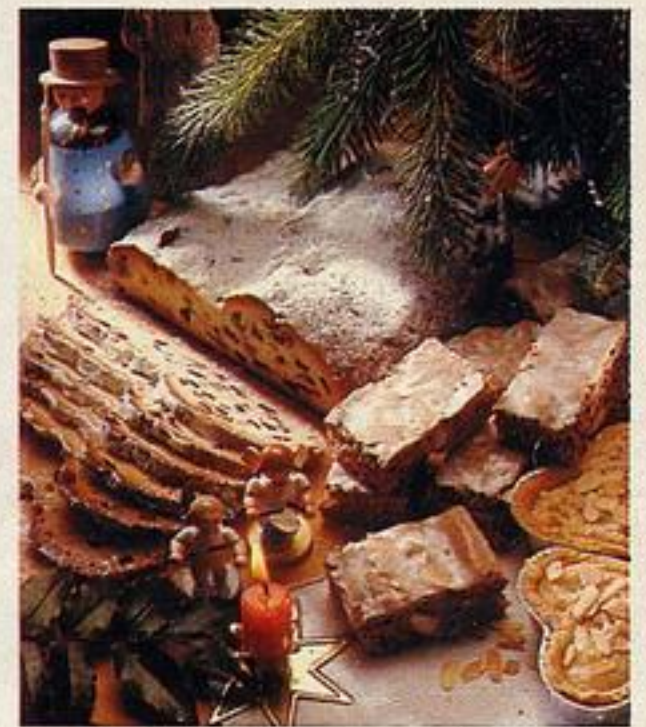
Seite 66



Backspaß mit Kindern: Am liebsten mögen die Kleinen ihre Weihnachtskekse mit Zuckerguß und Smarties bunt verzieren. Seite 30



Die schönsten Weihnachts-Plätzchen für den Bunten Teller: Zitronen-Schmand-Ringe, Nußmakronen, Vanilleplätzchen – alle ganz einfach und schnell zu backen! Seite 8



Traditionelle Rezepte aus den neuen Bundesländern: Dresdner Stollen, Leipziger Lerchen und Berliner Brot. Seite 20



Höhepunkt des Adventkaffees oder des festlichen Weihnachtsmahls: eine Traum-Torte, gefüllt mit Mokka-Schoko-Sahne. Seite 42



Hier wird mit Liebe gebacken: zum Beispiel ein schön verziertes Hefeteig-Herz, das die Familie statt Stollen zum Weihnachtsfrühstück essen kann. Seite 32



ORAGENTALER

Zutaten (für ca. 50 Stück):

125 g Butter,
125 g brauner Zucker,
1 Ei,
25 g abgeriebene Schale von
unbehandelten Zitronen,
220 g Mehl,
1 Prise Salz,
1 gestrichener TL Backpulver,
25 g feingehacktes Orangeat,
25 g feingehackte Mandeln
Für den Guß:
100 g Puderzucker,
2-3 EL Orangensaft,
20 g Orangeat

ZUBEREITUNG: Butter, Zucker und Ei mit den Schneebesen des Handrührers verrühren. Abgeriebene Zitronenschale, Mehl, Salz, Backpulver, Orangeat und gehackte Mandeln dazugeben und alles zu einem weichen, geschmeidigen Mürbeteig verkneten. Aus dem

Teig Rollen von 3 cm Ø formen und diese etwa 1 Stunde kaltstellen. Die Rollen mit einem scharfen Messer in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit etwas Abstand voneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (**E-Herd: 200°C, Umluft: 175°C, Gas: Stufe 3**) etwa 15 Minuten backen. Puderzucker mit Orangensaft verrühren und die Orangentaler damit überziehen. Mit Orangeatwürfeln bestreuen.

TIP: Die Orangentaler können nach Belieben ganz oder zur Hälfte mit Schokoladenglasur überzogen werden.

ANISPLÄTZCHEN

Zutaten (für 40-50 Stück):

2 Eier,
200 g Puderzucker,
150 g Mehl,
50 g Speisestärke,
1 gehäufte TL
gemahlener Anis

ZUBEREITUNG: Eier mit Puderzucker cremig rühren. Mehl, Speisestärke und Anis mischen, portionsweise darunter rühren. Mit zwei Teelöffeln Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Über Nacht in einem warmen Raum stehen und etwas antrocknen lassen. Die Plätzchen dann in etwa 25 bis 30 Minuten hell backen (**E-Herd: 170°C, Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2**).

KOKOSMAKRONEN

Zutaten (für ca. 50 Stück):

150 g Kokosraspel,
4 Eiweiß, 1 TL Zitronensaft,
300 g Marzipanrohmasse,
200 g Puderzucker,
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone

ZUBEREITUNG: Kokosraspel auf ein Backblech verteilen und im Backofen bei 100 Grad/Gas Stufe 1 etwa 20 Minuten trocknen lassen. Eiweiß mit Zitronensaft steifschlagen. Marzipanrohmasse fein zerbröseln und mit der Hälfte des Puderzuckers unter den Eischnee rühren. Nun Kokosraspel, restlichen Puderzucker und Zitronenschale zufügen und unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und etwa walnußgroße „Tupfen“ auf Backpapier spritzen. Jeweils ein Blech auf unterer und oberer Schiene in den vorgeheizten Backofen schieben und etwa 20 Minuten backen (**E-Herd: 150°C, Umluft: 130°C, Gas: Stufe 1-2**). Nach etwa 12 Minuten die Backbleche austauschen.

TIP: Die Kokosmakronen nach Belieben mit aufgelöster bitterer Kuvertüre überziehen.

hen: Kuvertüre zerbröckeln und in einem Plastikbeutel ins mäßig heiße Wasserbad legen, bis sie geschmolzen ist. Beutel trockentupfen und an einer Ecke knapp abschneiden – so hat man einen Spritzbeutel. Makronen schlierenförmig mit der Kuvertüre überziehen.

VANILLEKIPFERL

Zutaten (für ca. 60 Stück):

200 g Butter,
70 g Zucker,
100 g ungeschälte
gemahlene
Mandeln,
250 g Mehl,
1 Prise Salz
Zum Bestreuen:
2 Päckchen
Vanillezucker,
100 g Puderzucker

ZUBEREITUNG: Alle angegebenen Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Danach aus dem Teig kleine Hörnchen (Kipferl) formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben. Etwa 10 bis 12 Minuten hellgelb backen (**E-Herd: 180°C, Umluft: 150-160°C, Gas: Stufe 2-3**). Die noch warmen Kipferl mit einem Gemisch aus Puderzucker und Vanillezucker bestäuben.

BRAUNE KUCHEN

Zutaten (für 30-40 Stück):

125 g dunkler Kuchensirup,
40 g Butterfett,
150 g Mehl Type 550,
1/2 TL Zimt,
1/2 gestrichener TL Kardamom,
1/2 TL Lebkuchengewürz,
1 Prise Salz,
1/4 TL Hirschhornsalz

ZUBEREITUNG: Kuchensirup und Butterfett lauwarm erhitzen. Mehl mit Zimt, Kar-

damom, Lebkuchengewürz und Salz in einer großen Rührschüssel vermischen. Hirschhornsalz in 1 EL Wasser auflösen.

Die warme Sirup-Fettmischung und das Hirschhornsalz darunter rühren. Den Teig 1 bis 2 Tage abgedeckt kaltstellen. Den Teig so dünn wie möglich ausrollen, Rechtecke von etwa 4 mal 6 cm ausschneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten backen (**E-Herd: 180°C, Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2-3**).

TIP: Braune Kuchen schmecken auch ausgezeichnet zum Frühstück: statt Marmelade auf gebuttertem Brot.

ZIMTSTERNE

Zutaten (für ca. 50 Stück):

3 Eiweiß,
350 g Zucker,
1 EL Zitronensaft,
400 g gemahlene Mandeln,
1 gehäufte TL Zimt

ZUBEREITUNG: Das Eiweiß mit den Schneebesen des Handrührers ganz steifschlagen, so daß im Eischnee ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Den Zucker einrieseln lassen und den Zitronensaft zufügen. Mit dem Handrührgerät auf mittlerer Stufe 8 bis 10 Minuten schlagen. 4 Eßlöffel der Masse für den Guß abnehmen und beiseitestellen. Mandeln und Zimt unter die übrige Schaummasse rühren, so daß ein formbarer Teig entsteht. Zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Die Arbeitsfläche mit Zucker bestreuen. Den Teig zwischen Klarsicht-

folie 5 mm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit dem zurückbehaltenen Eischnee bestreichen. Die Sterne auf der unteren und mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens etwa 25 Minuten backen (**E-Herd: 150°C, Umluft: 130°C, Gas: Stufe 1-2**). Nach etwa 12 Minuten das obere und untere Blech gegeneinander austauschen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Luftdicht verpackt aufbewahren.

MANDEL-SPEKULATIUS

Zutaten (für ca. 60 Stück):

500 g Mehl,
2 gestrichene TL Backpulver,
250 g brauner Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker,
je 2 Messerspitzen gemahlene Nelken und gemahlener Kardamom,
1 gestrichener TL gemahlener Zimt,
2 Eier,
200 g Butter oder Margarine,
100 g abgezogene gemahlene Mandeln

ZUBEREITUNG: Mehl und Backpulver mischen und auf ein Backbrett sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Braunen Zucker, Gewürze und Eier hineingeben, darauf das in Stücke geschnittene kalte Fett und die gemahlene Mandeln. Alle Zutaten von der Mitte aus zu einem glatten Teig verkneten und 1 Stunde kaltstellen. Den Teig in den gut gemehlten Model drücken, den überstehenden Teig abschneiden und die Plätzchen aus dem Model schlagen. Mit dünnem Zuckerwasser (1 TL Zucker in 1 EL Wasser aufgelöst) bestreichen und etwa 10 bis 15 Minuten backen (**E-Herd: 180°C, Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2-3**).



Spekulatius werden in traditionellen Holzformen mit plastisch eingekerbten Motiven gebacken. Mit Glück finden Sie alte Formen (Model) mit biblischen Motiven im Antiquitätenladen, neue gibt's im Haushaltswarengeschäft.

SPITZBUBEN

Zutaten (für ca. 30 Stück):

300 g Mehl,
150 g Butter,
120 g Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker,
1 Prise Salz,
1 Ei,
4 EL Johannisbeergelee,
Puderzucker



ZUBEREITUNG: Mehl, Butter in Flöckchen, Zucker, Vanillezucker, eine Prise Salz und das Ei in eine Schüssel geben. Alles schnell zu einem geschmeidigen Teig verkneten. 1 Stunde kühl ruhen lassen. Den Teig portionsweise zwischen Klarsichtfolie dünn ausrollen. Plätzchen mit 3 unterschiedlichen Durchmessern ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und in den vorgeheizten Backofen schieben. 10 bis 12 Minuten backen (**E-Herd: 180°C, Umluft: 160°C, Gas: Stufe 2-3**). Jeweils etwas Johannisbeergelee auf die beiden

größeren Plätzchen geben und die Spitzbuben dann zusammensetzen. Leicht mit Puderzucker überstäuben.

SPRITZGEBÄCK MIT MARZIPAN

Zutaten (für ca. 60 Stück):

250 g Mehl,
100 g Marzipanrohmasse,
150 g Butter oder Margarine,
1 Vanilleschote,
2 Eier,
100 g Puderzucker,
2 EL Rum (ersatzweise Zitronensaft)

ZUBEREITUNG: Mehl, Marzipanrohmasse, weiches Fett, ausgekratztes Vanillemark, Eier, Puderzucker und Rum verrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle füllen. S-Formen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche spritzen. Im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten backen (**E-Herd: 175°C, Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2**).

Dann auf Kuchengittern abkühlen lassen.



TIP: Die Gebäckstücke nach Belieben zur Hälfte in aufgelöste Kuvertüre tauchen.

WEIßE KUCHEN

Zutaten (für ca. 40 Stück):

100 g Zucker,
4-5 EL Wasser,
30 g Butterfett,
je 1 EL Orangeat und Zitronat,
225 g Mehl,
1/4 TL Hirschhornsalz (2,5 g),
1 EL Eiweiß,
1 Prise Kardamom,
1 EL Rosenwasser (aus der Apotheke),
1 Prise Salz,
etwas Sukkade zum Bestreuen

ZUBEREITUNG: Zucker, Wasser und Butterfett in einem Topf lauwarm erhitzen und auflösen. Orangeat und Zitronat feinhacken (im Blitzhacker oder mit einem schweren Küchenmesser). Mehl und in 1 EL Wasser aufgelöstes Hirschhornsalz zum Zucker-Fettgemisch in die Schüssel geben, dann Orangeat und Zitronat, Eiweiß, Kardamom, Rosenwasser und Salz zufügen. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Über Nacht kaltstellen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche hauchdünn ausrollen und Rechtecke von etwa 5 mal 6 cm schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Teig mit Wasser einpinseln und jedes Teigstück mit etwas fein gewürfelter Sukkade bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (**E-Herd: 180°C, Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2-3**) etwa 8 Minuten backen. Wichtig: Die Kuchen dürfen nicht braun werden.

TIP: So prüfen Sie, ob die Kuchen gar sind: Mit dem Finger leicht draufdrücken. Verschwindet die entstandene Delle sofort wieder, ist das Gebäck gar.



VANILLEPLÄTZCHEN

Zutaten (für ca. 100 Stück):

200 g geschälte Mandeln,
2 Vanilleschoten,
500 g Mehl,
375 g weiche Butter,
125 g Puderzucker,
1 Prise Salz,
1 Ei, getrennt,
1 Päckchen kandierte
rote Kirschen (50 g),
1 EL Milch

ZUBEREITUNG: Die Mandeln längs halbieren. Vanilleschoten längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Butter, Puderzucker, Vanillemark, Salz und Eiweiß

in einer zweiten Schüssel

verrühren. Die Mischung in die Mehlmulde geben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig in 4 gleich große Stücke teilen, daraus auf der Arbeitsfläche jeweils 25 cm lange Rollen formen. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen. Die Teigrollen in jeweils 25 Scheiben schneiden und mit 2 cm Abstand zueinander auf die Bleche legen. Kandierte Kirschen halbieren. Jeweils 2-3 Mandel- und Kirschhälften auf ein Plätzchen drücken. Eiweiß mit der Milch verquirlen und die Plätzchen damit einpinseln. In den vorgeheizten Backofen schieben und ungefähr 15 Minuten backen (E-Herd: 200°C, Umluft: 180°C, Gas: Stufe 3).

SESAMPLÄTZCHEN

Zutaten (für ca. 35 Stück):

80 g Sesam,
3 EL Honig,
200 g Vollkornmehl,
1 Prise Salz,
150 g Butter oder Margarine,
100 g Honig,
1 Ei, getrennt

ZUBEREITUNG: Sesam in einer trockenen Pfanne rö-

sten, abkühlen lassen und mit Honig mischen.

Mehl mit Salz, Fett, Honig und Eiweiß zu einem Mürbeteig verkneten und 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Den Teig zu einer Rolle formen (ø 3 cm) und in gleichmäßige Scheiben (3-4 mm) schneiden. Plätzchen mit Eiweiß einpinseln und in die Sesam-Honig-Mischung drücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 15 Minuten backen (E-Herd: 225°C, Umluft: 175°C, Gas: Stufe 4).

FRUCHTIGE FEIGENWÜRFEL

Zutaten (für ca. 60 Stück):

150 g getrocknete Feigen,
100 g getrocknete
Aprikosen,
2 EL Rum,
1 EL Zitronensaft,
100 g weiche
Butter, 30 g Zucker,
2 Eier,
200 g Mehl,
1 TL Backpulver,
100 g abgezogene
gehackte Mandeln,
1 EL kandierter
Ingwer (10 g),

je 1 Prise Nelkenpulver
und Zimt

Zum Einpinseln:

1 EL Honig, 1 EL heißes Wasser

ZUBEREITUNG: Feigen und Aprikosen feinkwürfeln. Eine Stunde in Rum und Zitronensaft marinieren. Butter und Zucker schaumig rühren, Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen und nach und nach unterrühren. Ingwer kleinhacken und mit den eingeweichten Früchten, Nelkenpulver und Zimt dazugeben. Die Masse auf ein halbes Backblech streichen. In den vorgeheizten Backofen schieben und etwa 15 Minuten backen (E-Herd: 180°C, Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2). Nach dem Backen mit einem Gemisch aus Honig und Wasser einpinseln und noch warm in 2 mal 2 cm große Würfel schneiden.

ZITRONEN- SCHMAND-RINGE

Zutaten (für ca. 40 Stück):

2 Zitronen (unbehandelt),
1 Ei, 200 g Mehl,
1 Prise Salz,
60 g Zucker,
100 g weiche Butter oder

Margarine,
75 g Schmand
Für die Glasur:
150 g Puderzucker,
1 Orange (unbehandelt)

ZUBEREITUNG: Von 1 Zitrone die Schale dünn abraspeln, den Saft auspressen und beiseitestellen. Die Zitronenschale und das Ei mit Mehl, Salz, Zucker, Butter oder Margarine, Schmand in eine Rührschüssel geben. Alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 8 füllen und Ringe von etwa 6 cm ø auf 2 bis 3 mit Backpapier belegte Bleche spritzen. Dann in den vorgeheizten Backofen schieben und 12 bis 15 Minuten backen (E-Herd: 180°C, Umluft: 160°C, Gas: Stufe 2-3). Abgekühlt mit Guß überziehen: Puderzucker mit 4 EL Zitronensaft verrühren. Die Schalen von der übrigen Zitrone und der Orange fein abraspeln und unter die Glasur rühren. Die Ringe mit der Glasur bestreichen und trocknen lassen.

SCHOKO- BROWNIES

Zutaten (für ca. 80 Stück):

300 g Puderzucker,
150 g Mehl,
30 g Kakaopulver,
1 1/2 TL Backpulver,
150 g Halbbitter-
kuvertüre,
100 g Butter,
3 Eier, 1 Prise Salz,
4 Tropfen Bitter-
mandelöl,
Butter zum Einfetten

ZUBEREITUNG: Puderzucker, Mehl, Kakaopulver und Backpulver in eine Schüssel sieben. Kuvertüre grob zerkleinern. Kuvertüre und Butter in einem Topf bei milder Hitze unter ständigem Rühren schmelzen. Von der Koch-

Schoko-Brownies

Butter, Zucker und Schokolade sind die Hauptzutaten für die Brownies, eine amerikanische Weihnachtsspezialität. Der Teig wird in eine flache Form gestrichen, gebacken und nach dem Auskühlen in kleine Quadrate geschnitten.



stelle nehmen, etwas abkühlen lassen. Die Eier nach und nach mit einem Holzlöffel unterrühren. Salz, Bittermandelöl und die Mehlmischung unterrühren. Eine flache Metallform (35 mal 20 cm) so mit gebutterter Alufolie auslegen, daß diese an 2 Seiten etwas übersteht. Die Masse in die Form füllen und glattstreichen. In den vorgeheizten Backofen schieben und 25 bis 30 Minuten backen (**E-Herd: 180°C, Umluft: 160°C, Gas: Stufe 2 - 3**). Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Den Kuchen mit einem scharfen Messer vom Rand der Form lösen. Mit Hilfe der überstehenden Folie aus der Form heben und auf die Arbeitsplatte stürzen. Folie abziehen und den Kuchen mit einem scharfen Messer in 2 x 2 cm kleine Quadrate schneiden.

MÜSLI-COOKIES

Zutaten (für ca. 60 Stück):

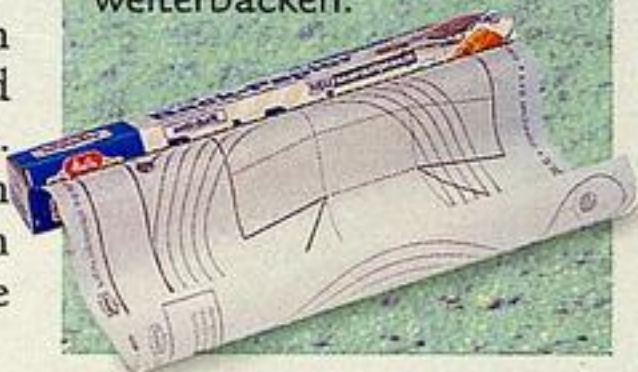
2 EL Kürbiskerne,
150 g Müsli,
80 g Kokosflocken,
100 g Haferflocken,
80 g Mehl, 1 TL Backpulver,
90 g Puderzucker,
1 EL Honig,
1 Ei,
180 g geschmolzene Butter

ZUBEREITUNG: Kürbiskerne grob zerhacken und mit Müsli, Kokosflocken, Haferflocken, Mehl, Backpulver und Puderzucker in einer Rührschüssel mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Honig, Ei und geschmolzene Butter verquirlen und in die Mulde geben. Alles gut verrühren. Den Teig 30 Minuten kaltstellen und anschließend etwa 60 walnußgroße Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen etwa 12 Minuten backen (**E-Herd: 180°C, Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2**).



Backpapier

Weihnachtsplätzchen backt man immer gleich in größerer Menge, da reicht ein Backblech nicht aus. Wer kein zweites Backblech besitzt, der schneidet am besten ein blechgroßes Stück Backtrennpapier zu und bereitet eine weitere Portion Plätzchen gleich auf dem Papier vor. Wenn die erste Partie aus dem Ofen kommt, heben Sie das Papier mit den Plätzchen auf das kurz abgekühlte Blech hinüber und können so gleich weiterbacken.



MANDELKEKSE

Zutaten (für ca. 40 Stück):

150 g Butter, 75 g Puderzucker,
1 Eigelb,
75 g ungeschälte gemahlene Mandeln,
200 g Mehl,
Mehl zum Formen und Ausrollen
Zum Belegen:
1 Eigelb,
20 Mandeln, halbiert



ZUBEREITUNG: Butter, Puderzucker und Eigelb schaumig rühren. Die Mandeln und das Mehl dazugeben und alles zu einem festen Teig kneten. Mit bemehlten Händen zu einer Rolle (ca. 4 cm Ø) formen und mit Klarsichtfolie 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 cm dicke Scheiben abschneiden, zu Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Die Kugeln mit dem Handballen etwas flachdrücken. Oberfläche mit

Eigelb einpinseln und auf jedes Stück eine Mandelhälfte legen. Im vorgeheizten Ofen 12 Minuten backen (**E-Herd: 200°C, Umluft: 170°C, Gas: Stufe 3**).

HAFERFLOCKEN-PFLAUMEN-PLÄTZCHEN

Zutaten (für ca. 50 Stück):

150 g getrocknete Pflaumen (ohne Stein),
150 g Butter,
100 g Zucker,
3 Eier,
100 g Rosinen,
100 g gehackte Haselnüsse,
2 EL Sonnenblumenkerne,
300 g kernige Haferflocken,
1 TL Backpulver,
1/4 TL Zimt,
1 Prise gemahlene Nelken,
1 Prise Salz,
1 TL Puderzucker zum Bestäuben



ZUBEREITUNG: Die Pflaumen kleinschneiden. Butter und Zucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Pflaumenstückchen, Rosinen, Haselnüsse, Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Backpulver und Gewürzzutaten hinzufügen. Alles mit einem Rührlöffel unterrühren. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. In den vorgeheizten Backofen schieben und etwa 12 bis 15 Minuten backen (**E-Herd: 180°C, Umluft: 160°C, Gas: Stufe 2**). Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

SCHOKO-NUSS-MAKRONEN

Zutaten (für 50-60 Stück):

4 Eiweiß,
1 Prise Salz,
250 g Puderzucker,
2 TL Zitronensaft,
300 g gemahlene



Haselnüsse,
100 g geriebene Blockschokolade, 2 EL Kakao

ZUBEREITUNG: Eiweiß und eine Prise Salz mit den Schneebesen des Handrührers zu steifem Schnee schlagen. Dann eßlöffelweise Puderzucker und Zitronensaft zufügen. 3 bis 4 Minuten weiterschlagen. Geriebene Haselnüsse, Schokolade und Kakao mit einem Rührlöffel untermischen. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. In den vorgeheizten Backofen schieben und etwa 30 Minuten backen (**E-Herd: 150°C, Umluft: 130°C, Gas: Stufe 1-2**).

TIP: Den Eischnee nicht zu schnell steifschlagen. Eiweiß braucht nicht nur Zucker, sondern auch Zeit. Wählen Sie die mittlere Schaltstufe Ihres elektrischen Handrührers.

CORNFLAKES-KEKSE

Zutaten (für 50-60 Stück):

125 g Butter,
80 g Zucker,
1 Ei,
150 g Mehl,
1 TL Backpulver,
200 g Cornflakes,
120 g Rosinen



ZUBEREITUNG: Butter und Zucker schaumig rühren. Das Ei dazugeben und gut verrühren. Mehl und Backpulver darübersieben und unterrühren. Cornflakes zwischen den Händen etwas zerkleinern, mit den Rosinen hinzufügen und daruntermischen. Backbleche mit Backpapier belegen. Aus dem Teig etwa 55 Kugeln formen und mit etwas Abstand voneinander daraufsetzen. In den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 10 Minuten backen (**E-Herd: 180°C, Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2**).

BÄRENTATZEN

Zutaten (für 40-50 Stück):

125 g Butter, 65 g Puderzucker,
1/2 TL Vanillezucker,
1 kleines Ei,
65 g gemahlene Mandeln,
1/2 TL gemahlener Ingwer,
1/2 TL gemahlener Zimt,
abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Zitrone,
125 g Mehl

Für die Füllung:

2 EL Hagebuttenkonfitüre

ZUBEREITUNG: Butter, Puder- und Vanillezucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts glattrühren. Das Ei dazugeben, Mandeln, Ingwer, Zimt, Zitronenschale und Mehl unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Bären-tatzenhälften auf ein mit Backpa-pier ausgeleg-tes Backblech spritzen.

Dabei genü-gend Platz zwi-schen den einzel-nen Hälften lassen: Der Teig läuft beim Backen etwas auseinander. Etwa eine Stunde kühlstellen. Im vorge-heizten Backofen etwa 15 Min. backen (E-Herd: 175°C, Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2). Die Bären-tatzenhälften auskühlen lassen. Die Hälfte davon auf der flachen Rück-seite mit der Konfitüre be-streichen und übrige Bären-tatzenhälften daraufsetzen.

KULLERAUGEN

Zutaten (für ca. 60 Stück):

250 g Butter oder
Margarine,
125 g brauner
Zucker,
3 Eigelb,
abgeriebene
Schale von
1 Zitrone,
200 g Mehl,
100 g abgezogene
gemahlene Mandeln,
1/2 TL Backpulver,
50 g Semmelmehl,
2-3 EL Himbeergelee



Kuller-Augen

Mit einem in Mehl getauchten Kochlöffelstiel drücken Sie Ver-tiefungen in die Teigkugeln und füllen diese dann mit Himbeergelee.

ZUBEREITUNG: Weiches Fett, Zucker und Eigelb schaumig rühren. Abgeriebene Zitronenschale hinzufügen. Mehl, Mandeln, Backpu-ver und Semmelmehl mi-schen und unterkneten. Den Teig etwa 30 Minu-ten kaltstellen. Etwa kirschgroße Kugeln for-men und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit ei-nem in Mehl getauchten Kochlöffelstiel kleine Vertiefungen in die Teig-kugeln drücken. Himbeer-gelee verrühren und in die Vertiefungen füllen. Im vorge-heizten Ofen etwa 20 Min. backen (E-Herd: 175°C, Um-luft: 160°C, Gas: Stufe 2).

MARZIPAN-VANILLE-GEBÄCK

Zutaten (für ca. 60 Stück):

Für den Mürbeteig:

330 g Mehl, 280 g Butter,
120 g Puderzucker,
120 g abgezogene feinge-mahlene Mandeln,
Mark einer Vanilleschote,
1 EL Rum,
abgeriebene Schale einer
unbehandelten Zitrone,
1 Prise Salz

Für den Teigrand:

200 g Marzipanrohmasse,
2 Eigelb

Für die Füllung:

2 EL Johannisbeergelee,
2 EL Aprikosengelee

ZUBEREITUNG: Alle Zuta-ten für den Mürbeteig in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Min-

destens zwölf Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Zerbröckelte Marzipanroh-masse und Eigelb miteinander ver-rühren. In einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntül-le füllen. Den Mürbeteig etwa 3 mm dünn aus-rollen und Glok-ken, Tannenbäume, Sterne oder anderes ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgeleg-tes Backblech setzen und mit einer Gabel einstechen. Auf den Rand der Plätzchen eine Bordüre aus der vorbereiteten Marzipan-Eigelb-Masse sprit-zen. In den vorgeheizten Backofen schieben und 8 bis 10 Minuten backen (E-Herd: 200°C, Umluft: 175°C, Gas: Stufe 3). Die fertigen Plätz-chen auskühlen lassen. In der Zwischenzeit für die Füllung die beiden Gelees getrennt voneinander mit je 1 Eßlöffel Wasser verrühren und sirup-artig einkochen lassen. Beide Gelees glattrühren und etwas abkühlen lassen. Aus Perga-mentpapier zwei kleine Tüt-chen formen, jeweils mit Gelee füllen, verschließen und die Spitzen der Tütchen abschneiden. Den Innenraum der Plätzchen teils mit rotem, teils mit gelbem Gelee ausfül-len. Fest werden lassen.

SCHOKO-MINT-PLÄTZCHEN

Zutaten (für ca. 40 Stück):

Für den Teig:

100 g Zartbitterschokolade,

125 g Butter oder Margarine,
100 g Zucker, 225 g Mehl,
50 g gemahlene Haselnüsse, 1 Ei
Für die Füllung:
150 g weiße Schokolade,
6 Tropfen Pfefferminzöl
(aus der Apotheke),
100 g Kuvertüre

ZUBEREITUNG: Zartbitter-schokolade im Blitzhacker zerkleinern, Fettflöckchen, Zucker, Mehl, Nüsse, Schoko-lade und Ei erst mit den Knet-haken des Handrührers, dann mit den Händen verkneten. Den Teig etwa 1 Stun-de kaltstellen. Zwischen Klarsicht-folie aus-rollen. Plätz-chen ausstechen. Auf ein mit Backpa-pier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheizten Back-ofen 12 Minuten backen (E-Herd: 200°C, Umluft: 175°C, Gas: Stufe 3). Abkühlen las-sen. Weiße Schokolade im Wasserbad auflösen. Minzöl unterrühren. Je zwei Plätz-chen mit der Schokolade zu-sammensetzen. Kuvertüre schmelzen und die Schoko-Mint-Plätzchen mit einer Spitze hineintauchen. Auf ei-nem Kuchengitter abtropfen.

HONIGBROT

Zutaten (für ca. 80 Stück):

200 g Honig,
50 g Butter, 100 g Zucker,
1 Ei, 500 g Mehl,
1 EL Kakao,
je 1/2 TL Zimt,
Nelkenpulver und Kardamom,
1 Messerspitze Muskatnuß,
2 TL Pottasche,
3 EL Rosenwasser,
1 TL Butter fürs Blech
Für die Glasur:
1 TL Instant-Kaffeepulver,
1 EL Rum, 10 g Kokosfett,
75 g Puderzucker

ZUBEREITUNG: Honig, But-ter und Zucker unter Rühren erwärmen, vom Herd neh-men. Das Ei unterrühren. Mehl, Kakao und Gewürze mischen und nach und nach

unter die Honigmasse rühren. Pottasche in dem Rosenwasser auflösen und unter den Teig kneten. Den Teig abgedeckt 1 Stunde kühl ruhen lassen. Backblech fetten. Den Teig darauf gleichmäßig dünn ausrollen. Im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten backen (**E-Herd: 200°C, Umluft: 175°C, Gas: Stufe 3**). Den Kuchen noch heiß in 2 mal 4 cm große Rechtecke schneiden und vom Blech nehmen. Kaffeepulver, Rum und 3 EL heißes Wasser verrühren. Kokosfett zerlassen und mit dem Puderzucker darunterrühren. Das noch warme Honigbrot damit einpinseln.

WALNÜSSLI

Zutaten (für ca. 25 Stück):
125 g Walnußhälften,
60 g Butter oder Margarine,
40 g Puderzucker,
80 g Mehl, 1 TL Vanillezucker,
2 EL Aprikosenkonfitüre

ZUBEREITUNG: 25 schöne Walnußhälften beiseitelegen, die übrigen feinmahlen. Gemahlene Walnüsse, weiches Fett, Puderzucker, Mehl und Vanillezucker zu einem Mürbeteig verkneten, kühlstellen. Aus dem Teig etwa 25 kleine Kugeln von etwa 2,5 cm Ø formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Je eine Walnußhälfte auf jede Kugel drücken. Im vorgeheizten Backofen etwa 12 Minuten backen (**E-Herd: 175°C, Umluft: 160 °C, Gas: Stufe 2**). Konfitüre durch ein Sieb streichen und unter Rühren etwas einkochen, die noch heißen Kekse damit einpinseln, dabei die Walnuß aussparen.

ELISENLEBKUCHEN

Zutaten (für ca. 40 Stück):
200 g Zucker,
2 Eier,
1 TL Vanillezucker,

250 g Haselnüsse
(1 Hälfte grob-,
1 Hälfte feingemahlen),
je 50 g Orangeat und
Zitronat, sehr fein gewürfelt,
abgeriebene Schale
von je einer unbehandelten
Zitrone und Orange,
1 EL feingehackte Ingwerknolle
(in Sirup eingelegt),
je 1 TL gemahlene Gewürze:
Zimt, Gewürznelke,
Piment, Koriander,
Muskatblüte (Macis),
Kardamom,
Muskatnuß,
1 Päckchen
Backoblaten
(5 cm Ø)
**Für die
Punschglasur:**
75 g
Puderzucker,
1 EL Rum, 1 EL Rotwein

Für die Schokoladenglasur:
100 g Bitter- oder
Vollmilchkuvertüre

ZUBEREITUNG: Den Zucker mit Eiern und Vanillezucker schaumig rühren, bis sich die Masse verdoppelt hat und der Zucker aufgelöst ist. Nüsse, Orangeat, Zitronat, Zitronen- und Orangenschale, Ingwer und Gewürze untermischen. Abgedeckt an einem kühlen Ort 24 Stunden ruhen lassen. Mit nassen Händen kleine Kugeln formen, auf die Oblaten setzen. Die Oblaten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und mit den Handballen etwas flachdrücken. Im vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten hellbraun backen (**E-Herd: 200°C, Umluft: 180°C, Gas: Stufe 3**). Die gut aufgegangenen Lebkuchen dürfen innen nicht ganz gar sein, weil sie noch nachziehen und weich bleiben sollen. Die Lebkuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Ein Drittel beiseitestellen; sie bleiben ohne Glasur. Für die Punschglasur den gesiebten Puderzucker mit Rum und Rotwein glattrühren. Ein Drittel der Lebkuchen einzeln mit der oberen Seite (nicht die Oblaten) in die Punschglasur tau-

chen. Für die Schokoladenglasur die Kuvertüre schmelzen. Restliche Lebkuchen mit der oberen Seite hineintauchen. Die glasierten Lebkuchen nebeneinander auf einem Kuchengitter trocknen lassen. Solange die Glasuren noch weich sind, können sie mit Nüssen und kandierten Früchten verziert werden.

NUSS-STÄBCHEN

Zutaten (für ca. 40 Stück):
150 g Haselnüsse,
180 g Mandeln,
40 g Mehl,
3 Eiweiß,
1 Prise Salz,
3 Tropfen Zitronensaft,
180 g Zucker,
100 g Bitterkuvertüre

ZUBEREITUNG: Haselnüsse und Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Abgekühlt feinmahlen. Das Mehl daruntermischen. Eiweiß mit Salz und Zitronensaft sehr steifschlagen. Den Zucker dazugeben und etwa 3 Minuten weiterschlagen. Die Mandelmehlmischung darunterziehen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle füllen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Mit genügend Abstand fingerlange Streifen daraufspritzen. In den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 30 Min. backen (**E-Herd: 150°C, Umluft: 130°C, Gas: Stufe 1 - 2**). Die abgekühlten Nußstäbchen mit Kuvertüre schlierenförmig verzieren.

BAUERNHÜTCHEN

Zutaten (für ca. 50 Stück):
Für den Teig:
250 g Mehl, 125 g Zucker,
150 g Butter oder Margarine,
1 Eigelb (Eiweiß zum Bestreichen aufheben),
1 EL saure Sahne,
abgeriebene Schale von

1/2 Zitrone.

Für die Füllung:

2 EL Pistazien (20 g),
50 g Marzipanrohmasse

ZUBEREITUNG: Die Zutaten für den Teig schnell zu einem glatten Mürbeteig verkneten und etwa 1 Stunde kaltstellen. Inzwischen die Pistazien feinhacken und unter das Marzipan kneten. Den Mürbeteig dünn ausrollen und runde Plätzchen ausstechen. Marzipan zu einer dünnen Rolle formen und diese in kleine Stücke schneiden. Je ein Stückchen auf die Plätzchen legen und eine Teighälfte darüberschlagen; mit dem Finger andrücken. Alle Plätzchen mit Eiweiß bestreichen. Im vorgeheizten Ofen etwa 12 Minuten backen (**E-Herd: 175°C, Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2**).

ADVENTSRÖSCHEN

Zutaten (für ca. 30 Stück):
Für den Teig:

125 g Mehl, 1 Prise Salz,
40 g Puderzucker,
100 g Butter oder Margarine

Außerdem:

1 Eigelb zum Einpinseln,
20 g Mandelblätter,
2 EL Orangenkonfitüre

ZUBEREITUNG: Aus Mehl, Salz, Puderzucker und Fett einen Mürbeteig bereiten, 30 Min. kaltstellen. Den Teig ausrollen und Blüten (3-4 cm Ø) ausstechen. Eigelb mit etwas Wasser verrühren und die Hälfte der Teigblüten damit bepinseln, in Mandelblättchen drücken und auf ein Backblech setzen. In den vorgeheizten Backofen schieben und etwa 8 Minuten backen (**E-Herd: 200°C, Umluft: 180°C, Gas: Stufe 3**). Abkühlen lassen. Auf jedes einfache Röschen etwas Konfitüre geben und ein Mandelplätzchen daraufsetzen.



Kaum zu glauben, was für phantasievolle Kekse man mit schlichten Herz-Ausstechern backen kann

MARZIPAN- NOUGAT-HERZEN

Zutaten (für ca. 40 Stück):
200 g Marzipanrohmasse,
50 g Butter, 125 g Puderzucker,
Mark von 1 Vanillestange,
2 Eiweiß, 275 g Mehl
Für die Füllung:
125 g Nuß-Nougat
Zum Verzieren:
50 g dunkle Kuvertüre,
1 Packung weiße und braune
Schoko-Dekor-Herzen

ZUBEREITUNG: Marzipan fein zerbröseln und mit Butter, Puderzucker und Vanillemark in eine Schüssel geben. Mit dem Handrührgerät gut verrühren. Danach Eiweiß unterrühren und zum Schluß das Mehl darunterkneten. Den Teig abgedeckt 1 Stunde kühl ruhen lassen. Den Teig in kleinen Portionen zwischen Klarsichtfolie oder auf

bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Ca. 80 Herzen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen etwa 7 bis 8 Minuten hellbraun backen (E-Herd: 175°C, Umluft: 160°C, Gas: Stufe 2). Nougat schmelzen lassen und geschmeidig rühren. Jeweils zwei Herzen mit etwas Nougat zusammensetzen. Kuvertüre im Wasserbad auflösen und die

gefüllten Herzen damit verzieren. Mit weißen und braunen Dekor-Herzen besetzen.

ROSA HERZEN

Abwandlung der Marzipan-Nougat-Herzen:
2 EL Johannisbeergelee durch ein feines Sieb streichen und die gebackenen Herzen noch warm dünn damit einpinseln. Eine Stunde trocknen lassen. 100 g Puderzucker durchsie-

ben und mit 3 bis 4 Eßlöffeln Zitronensaft verrühren. Vorsichtig über die Gelee-Herzen streichen. Trocknen lassen. Da die rosa Herzen nicht zusammengesetzt werden, ergibt sich eine Menge von ca. 80 Stück.

PISTAZIENBÄUME

Zutaten (für ca. 50 Stück):
300 g Mehl, 2 Eigelb,
150 g Zucker, 1 Prise Salz,
200 g Butter
Für den Guß:
200 g Puderzucker,
4 EL Zitronensaft,
35 g Pistazien

ZUBEREITUNG: Mehl, Eigelb, Zucker, Salz und Butter schnell zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt 1 Stunde kühl ruhen lassen. Den Teig in kleinen Portionen zwischen Klarsichtfolie ausrollen und kleine und große Tannenbäume (oder andere Formen) ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben und etwa 10 bis 12 Minuten backen (E-Herd: 180°C, Umluft: 160°C, Gas: Stufe 2). Für den Guß den Puderzucker durchsieben und mit dem Zitronensaft verrühren. Die Pistazien im Blitzhacker feinhacken. Die Bäumchen mit Zitronenguß bestreichen und nach Belieben mit den Pistazien verzieren. Ist der Guß hart, können die Bäumchen in Blechdosen verpackt werden.

TIP: Die Hälfte der Pistazien unter den Teig kneten.

BUNTE NIKOLAUSTIEFEL

Zutaten (für ca. 8 Stück):
100 g Butter oder Margarine,
250 g Honig, 125 g Zucker,
1 EL Pfefferkuchengewürz,
1 Ei, 1 Prise Salz,
1 TL Kakao,
500 g Mehl,
1 TL Backpulver,
Mehl zum Ausrollen



Backen Sie doch mal verschneite Tannen: pistaziengrün und zuckergußweiß

Zum Verzieren:

200 g Puderzucker,
1 Eiweiß, rote Speisefarbe,
buntes Zuckerwerk

ZUBEREITUNG: Butter oder Margarine, Honig und Zucker unter Rühren so lange erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen. Pfefferkuchengewürz, Ei, Salz und Kakao dazugeben. Mehl und Backpulver mischen und mit den Händen unterkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Teig bei Zimmertemperatur 3 bis 4 Stunden stehen lassen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen.



Ausstech- Formen

Traditionelle Ausstechformen gibt's in Kaufhäusern und Haushaltswarengeschäften. Nach originelleren Motiven von Micky Maus oder Donald Duck bis zu Krokodil oder Dino suchen Sie am besten in Cook-Shops.

Stiefel ausstechen und nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen 12 bis 15 Minuten backen (**E-Herd: 200°C, Umluft: 170°C, Gas: Stufe 3**). Puderzucker und Eiweiß zu einem Guß verrühren. 1/4 davon abnehmen und mit roter Speisefarbe kräftig einfärben. Zuckerguß in einen Spritzbeutel mit sehr kleiner Lochtülle füllen. Oder in einen Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke davon abschneiden. Die Stiefel mit rotem und weißem Zuckerguß wie auf dem Foto oder nach Lust und Laune verzieren.



In Zellophan-
tüten verpackt,
sind die bunt
verzierten Leb-
kuchenstiefel
ein tolles
Geschenk zum
Nikolaustag!

DRESDNER STOLLEN

Zum Foto auf Seite 20/21

Zutaten (für 2 Stollen):

200 g Rosinen, 100 g Korinthen,
4 cl Rum, 1 kg Mehl,
2 Würfel frische Hefe (à 40 g),
200 g Zucker,
0,2 l lauwarme Milch,
400 g zerlassene Butter,
1 Prise Salz,
abgeriebene Schale
von 1 Zitrone,
1 gestrichener TL Kardamom,
Mehl für die Arbeitsfläche,
100 g gemahlene Mandeln,
4 Tropfen Bittermandelaroma,
je 100 g fein gewürfeltes
Orangeat und Zitronat,
Fett für das Backblech,
150 g Butter, 150 g Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker,
Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG: Rosinen und Korinthen mit Rum übergießen, über Nacht ziehen lassen. Mehl in eine Schüssel füllen, in die Mitte eine Vertiefung drücken, Hefe hineinbröckeln, 1 EL Zucker darüberstreuen. Mit der Hälfte der Milch und etwas Mehl zu einem dicken Brei rühren. Abgedeckt am warmen Ort 15 Min. gehen lassen. Butter mit restlichem Zucker, restlicher Milch und den Gewürzen mit den Knethaken des Handrührers unter den Vorteig kneten, bis sich der Teig vom Schüsselboden löst. Nochmals 30 Min. zugedeckt gehen lassen. Auf bemehlter Arbeitsfläche Mandeln und Mandelaroma, Orangeat und Zitronat unter den Teig kneten. Zwei Stollen formen und im vorgeheizten Backofen 60 Minuten backen (E-Herd: 200 °C, Umluft:

175°C, Gas: Stufe 3), nach der Hälfte der Backzeit mit Alufolie abdecken. Aus dem Ofen nehmen, sofort mit zerlassener Butter bestreichen. Dick mit Zucker und Vanillezucker bestreuen. Abgekühlt mit Puderzucker bestäuben. In Alufolie verpackt 2 bis 3 Wochen ruhen lassen.

BERLINER BROT

Zum Foto auf Seite 20/21

Zutaten (für ca. 20 Stück):

2 Eier, 2 EL warmes Wasser,
250 g Zucker,
1 Fläschchen Rum-Aroma,
1 Messerspitze Piment,
1 schwach gehäufte EL Zimt,
75 g geriebene Schokolade,
250 g Mehl,
1 gestrichener TL Backpulver,
125 g ungeschälte Mandeln,
50 g feingehacktes Zitronat

Für den Guß:

100 g Puderzucker,
1-2 EL heißes Wasser,
4 Tropfen Rum-Aroma

ZUBEREITUNG: Eier und Wasser schaumig schlagen, eßlöffelweise Zucker hineingeben und die Masse cremig rühren. Nach und nach Gewürze, Schokolade, mit Backpulver vermisches Mehl, die Mandeln und das Zitronat einarbeiten. Den Teig 1 cm dick auf ein gefettetes Backblech streichen, 15 bis 20 Minuten backen (E-Herd: 200°C, Umluft: 170°C, Gas: Stufe 3). Puderzucker mit Wasser und Aroma dickflüssig anrühren, den noch heißen Kuchen damit überziehen. Guß anziehen lassen, Kuchen in ca. 20 rechteckige Schnitten teilen. Auf dem Blech auskühlen lassen.



Berliner Brot mit Zuckerguß

Rum-Aroma gibt den letzten Pfiff: den noch heißen Kuchen mit Rum-Zuckerguß bestreichen, dann ruhen lassen. Noch lauwarm in Stücke schneiden.



Zur traditionellen sächsischen Weihnacht gehören Honigkuchmännchen

LEIPZIGER LERCHEN

Zum Foto auf Seite 20/21

Zutaten (für ca. 6 Stück):

Für den Teig:

200 g Mehl,
100 g Butter, 75 g Zucker,
1 Prise Salz, 1 Ei

Für die Füllung:

2 Eier,
125 g Zucker, 1/4 TL Zimt,
250 g gemahlene Mandeln
1 EL Mandelblättchen

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten für den Teig schnell verkneten und abgedeckt 1 Stunde kühl ruhen lassen. Für die Füllung die Eier trennen. Eigelb, Zucker und Zimt cremig schlagen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Eischnee und Mandeln unter die Eicreme ziehen. Den Teig 0,5 cm dick ausrollen, in gefettete Herz-Törtchenformen drücken. Die Mandelmasse hineinfüllen, mit Mandelblättchen bestreuen. Auf der unteren Schiene im vorgeheizten Backofen etwa 30 bis 40 Minuten goldbraun backen (E-Herd: 175°C, Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2). Nach 15 Minuten aus den Förmchen lösen.

SÄCHSISCHE HONIGKUCHEN- MÄNNLE

Zutaten (für ca. 8 Stück):

250 g Honig, 125 g Zucker,
50 ml Öl, 500 g Mehl,
1 1/2 TL Backpulver,
2 Eier,
30 g fein gewürfeltes Zitronat,
30 g gemahlene Mandeln,
je 1/4 TL Nelken und Zimt

Zum Einpinseln:

2 Eiweiß

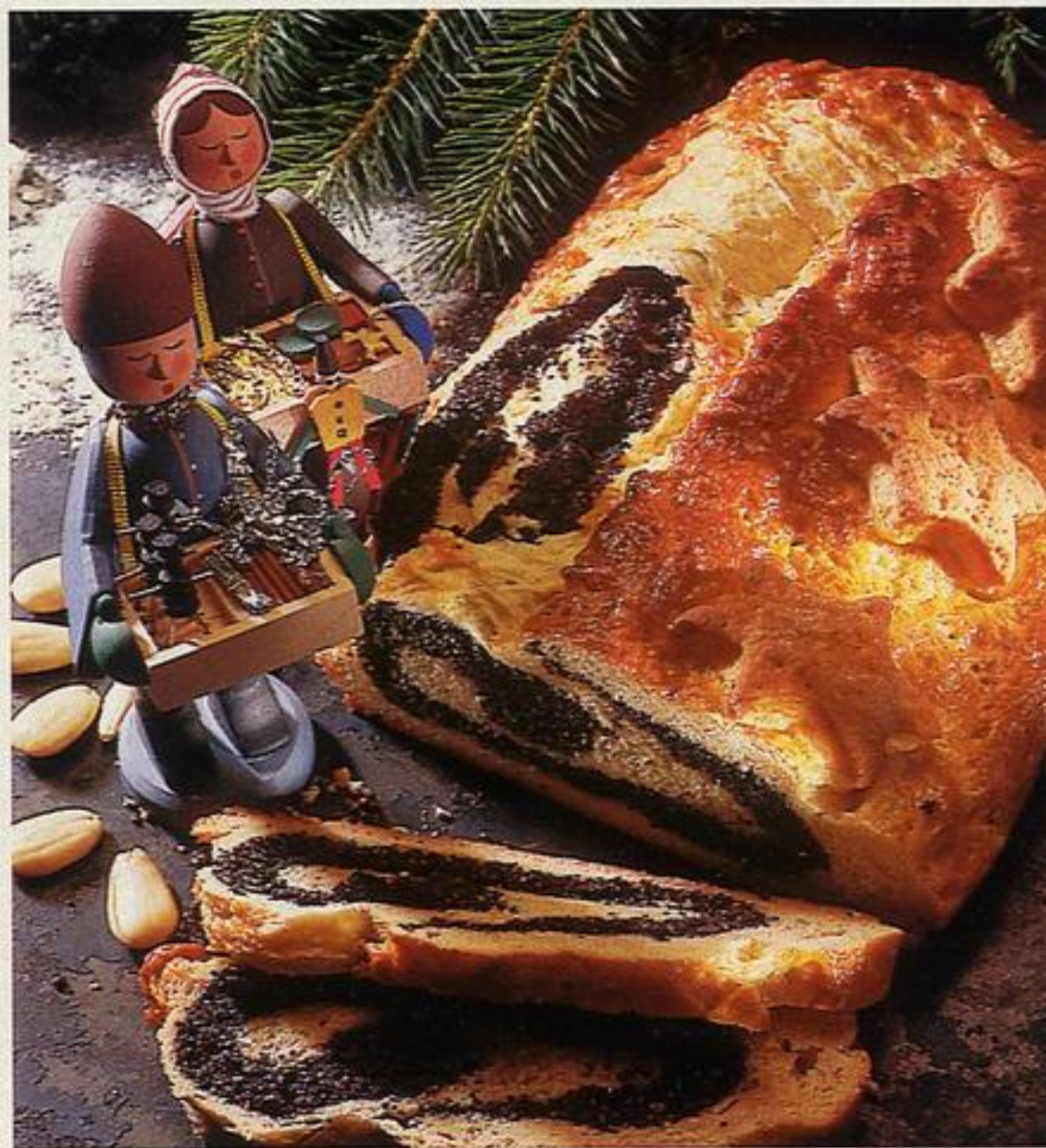
Zum Verzieren:

Nüsse und Kerne

ZUBEREITUNG: Honig, Zucker und Öl erhitzen. Mehl mit Backpulver vermischt, verquirlte Eier, Zitronat, Mandeln, Nelken und Zimt in eine Schüssel geben. Den noch warmen Honig unter Rühren mit den Knethaken dazugeben. Den Teig über Nacht kühl ruhen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten und 0,5 cm dick ausrollen. Kleine Männchen ausstechen oder nach Schablone ausschneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit verquirltem Eiweiß einpinseln und nach Belieben mit Nüssen und



Manchmal auch Honigkuchenweible!



Von einer Lausitzer Großmutter stammt unser Mohnstriezelrezept

Kernen verzieren. Im vorgeheizten Backofen etwa 10 bis 15 Minuten backen (**E-Herd: 175°C, Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2**). Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

LAUSITZER MOHNSTRIEZEL

Zutaten (für 1 Striezel):

Für den Teig:

1/2 Würfel frische Hefe (20 g),
60 g Zucker,
1/8 l lauwarme Milch,
200 g Butter, 500 g Mehl,
1/2 TL Salz, abgeriebene Schale
von 1 Zitrone, 2 Eier

Für die Füllung:

1/8 l Milch, 80 g Butter,
250 g frisch gemahlener Mohn,
3 EL Zucker, 1 TL Zimt,
40 g gemahlene Mandeln,
1 EL Rosenwasser

(aus der Apotheke)

Außerdem:

1 Eigelb zum Einpinseln

ZUBEREITUNG: Für den Vorteig zerbröckelte Hefe und 1 TL Zucker in der lauwarmen Milch etwa 10 Minuten gehen lassen. Die Butter schmelzen lassen und mit Mehl, restlichem Zucker, Salz, Zitronenschale und den Eiern in eine

Rührschüssel geben. Den Vorteig hinzufügen. Alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten geschmeidigen Teigball kneten. Mit Mehl abgestäubt, abgedeckt an einem warmen Platz zur doppelten Größe aufgehen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten: Milch und Butter aufkochen, den Mohn damit überbrühen. Zucker, Zimt, gemahlene Mandeln und Rosenwasser dazugeben und zu einem dicken Brei verrühren. Den Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche gut durchkneten. Einen kleinen Teigball für die Verzierung abnehmen. Den übrigen Teig zu einem großen Rechteck ausrollen. Die Mohnmasse daraufstreichen und von der langen Seite her aufrollen. Den abgenommenen Teig dünn ausrollen und Sterne ausstechen. Auf den Striezel legen. Eigelb mit 1 Eßlöffel Wasser verquirlen und den Striezel damit einpinseln. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und in den vorgeheizten Backofen schieben, ca. 55 Minuten backen (**E-Herd: 175°C, Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2**).

THÜRINGER ANISTAFELE

Zutaten (für 8-12 Stück):

3 Eier,
250 g Zucker, 500 g Mehl,
1 EL Anissamen.

ZUBEREITUNG: Die Eier dickschäumig schlagen und den Zucker nach und nach unter ständigem Rühren dazugeben. Anschließend Mehl und Anis zufügen. Den Teig etwa 1 cm dick ausrollen. Die gut mit Mehl bestäubten Springerle-Formen (Modeln) fest in den Teig drücken. Formen abheben und den überstehenden Teig abschneiden. Mit dem Muster nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und 24 Stunden in einem warmen Raum trocknen lassen, dann etwa 1 1/2 Stunden backen beziehungsweise trocknen (**E-Herd: 100 - 120°C, Umluft: 90°C, Gas: Stufe 1**).

TIP: Anistafele 3 bis 4 Tage offen stehenlassen, damit sie weich werden. Dann in festverschlossenen Blechdosen aufbewahren. Nach 4 Wochen schmecken sie am besten.

POMMERSCHE PFEFFERNÜSSE

Zutaten (für ca. 100 Stück):

750 g Mehl, 250 g Butter,
60 g Gänseschmalz,
250 g Sirup,
1 TL gemahlene Nelken,
1 TL gemahlener Kardamom,
1 Messerspitze Piment,
25 g Orangewürfel,
15 g Pottasche, 2 EL Rosenwasser

Für den Guß:

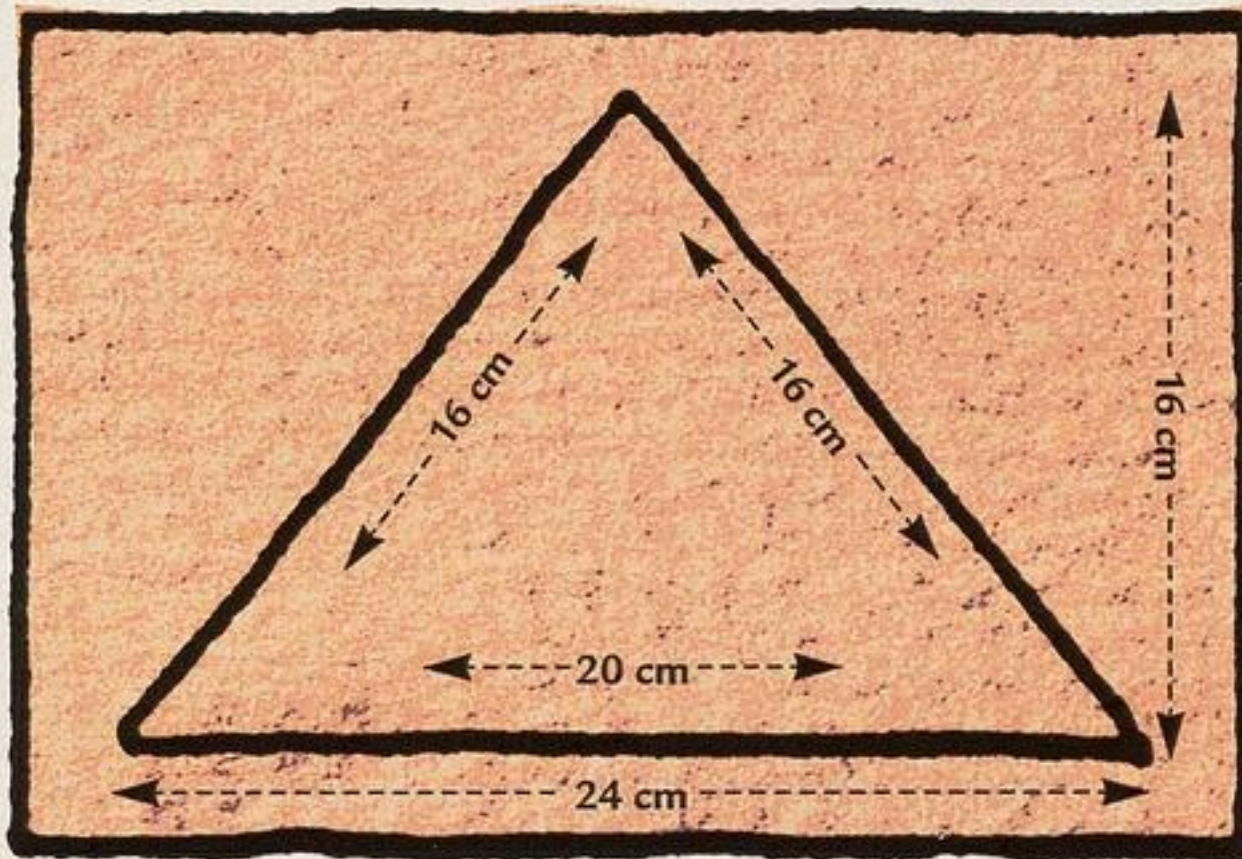
200 g Puderzucker,
2-3 EL heißes Wasser,
1 TL Rum

ZUBEREITUNG: Mehl in eine Schüssel sieben. Die Butter zusammen mit dem Schmalz und dem Sirup unter Rühren aufkochen und etwas abkühlen lassen. Inzwischen das Mehl mit den Gewürzen und dem Orangat mischen. Die Sirupmasse mit der Mehlmischung verrühren. Pottasche im Rosenwasser auflösen und sehr gut unter den Teig kneten. Teig in einem Gefrierbeutel 1 Tag bei Zimmertemperatur ruhen



Pfeffernüsse, wie man sie in Pommern liebt, daneben Anistafele aus Thüringen

lassen. Aus dem Teig walnußgroße Kugeln formen und mit einer Gabel leicht eindrücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten backen (**E-Herd: 175°C, Umluft: 160°C, Gas: Stufe 2**). Den Puderzucker durchsieben und mit heißem Wasser und Rum verrühren. Die noch heißen Pfefferküchlein mit dem Guß einpinseln.



Das Schnittmuster für den Stall: Sie brauchen zwei Rechtecke für das zeltförmige Dach und ein Dreieck für die rückwärtige Wand

STALL VON BETHLEHEM MIT TIEREN

Zum Foto auf Seite 24/25
Zutaten für Stall und Tiere:

250 g Rübensirup,
250 g feines Roggenmehl,
2 Eier, 125 g brauner Zucker,
1 Päckchen Honigkuchengewürz,
250 g Weizenmehl,
10 g Hirschhornsalz,
2 EL Rum

Für den Zuckerguß:

250 g Puderzucker, 1 Eiweiß

Außerdem:
250 g braune Kekse für das Dach, etwas gelber Zucker für den Stern von Bethlehem

ZUBEREITUNG: Rübensirup erwärmen. Roggenmehl darunter rühren und abkühlen lassen. Eier und braunen Zucker schaumig rühren. Anschließend Honigkuchengewürz, Weizenmehl und in Rum aufgelöstes Hirschhornsalz zufügen. Nun beide Teige miteinander verkneten. Den Teig bei Zimmertemperatur mindestens 1 Tag lang abgedeckt ruhen lassen. Dann 0,5 cm dick ausrollen und nach dem Schnittmuster (oben) die Stallwände und den First ausschneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Tiere wie Pferde, Schafe, Hasen und die Sternschnuppe ausstechen. Im vorgeheizten Backofen ungefähr 25 Minuten backen

(E-Herd: 175°C, Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2).

Die gebackenen Hausteile und die Tiere auskühlen lassen. Puderzucker durchsieben. Eiweiß steif schlagen und den Puderzucker nach und nach darunterschlagen (der Guß muß richtig zäh und klebrig sein). Die Hausteile mit Zuckerguß bestreichen und zusammensetzen. Kurze Zeit

festhalten, damit der Stall nicht umkippt, solange der Guß noch nicht fest ist. Die Tiere ebenfalls mit Zuckerguß auf dem vorgesehenen Untergrund festkleben. Mit dem restlichen Guß gekaufte Kekse oder Kekse aus eigener Bäckerei als „Dachziegel“ befestigen. Stern mit etwas verdünntem Guß überziehen, mit gelbem Zucker bestreuen, am „First“ festkleben.

SCHMUSEKATZE

Zutaten (für 1 Katze):

1 Packung «Schoko-Kuchen» (Barkmischung),
1 weiche Butter oder Margarine,
3 Eier, gut 3 EL Milch

Für die Form:

Fett, 2 EL Semmelbrösel

Zum Verzieren:

Smarties, Spaghetti, Schokoladen- und Zuckerstreusel, gehackte Pistazien

Außerdem:

1 Katzenform

ZUBEREITUNG: Den Rührkuchen nach Packungsanweisung mit Butter, Eiern und Milch zubereiten. Eine Katzen-Backform (von Kaiser) sorgfältig mit weichem Fett auspinseln und anschließend mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Teig einfüllen und nach angegebener Zeit (wie auf Packung vermerkt) backen. Den Kuchen aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die in der Packung enthaltene Glasur im Wasserbad weich werden lassen und die Katze damit überziehen. Nach Belieben mit Smarties, Spaghetti, Streuseln und Pistazien verzieren. Der Kuchen ist in Folie verpackt eine Woche haltbar.

TEDDY AUS HEFETEIG

Zutaten (für 1 Teddy):

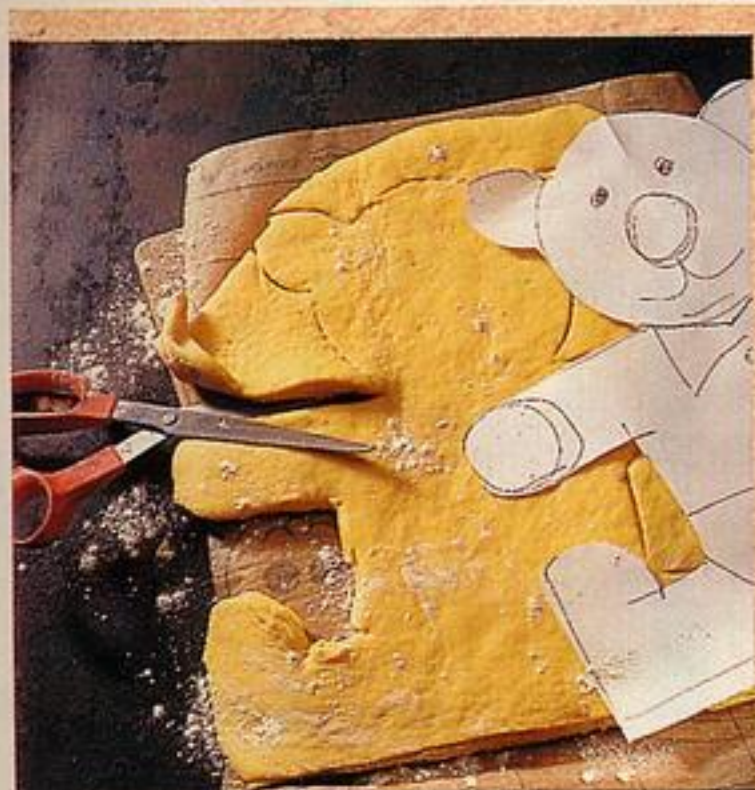
Für den Teig:

500 g Mehl, 1 Päckchen Trockenbackhefe, 50 g Zucker, 1/4 l lauwarme Milch,

Smarties als Augen und als Halsband, Spaghetti als Schnurbart – fertig ist die Schmusekatze



Unser Teddy hat sich feingemacht: mit einer flotten Fliege aus Zuckerguß, passend zur bunten Zuckerstreuselhose



Teddy-Schablone

Mit einer Küchenschere schneiden Sie den Teddy zu – das geht viel besser als mit einem Messer. Eine Vorlage für die Papierschablone in Originalgröße finden Sie auf der nächsten Seite.

1 Ei, 1 Prise Salz,
60 g weiche Margarine

Zum Einpinseln:

1 Eigelb, 1 EL Milch

Zum Verzieren:

Schokoladenglasur, etwas
Zuckerguß, buntes Zuckerwerk

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben. Mit den Knethaken des Handrührers zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt zur doppelten Größe aufgehen lassen.

Inzwischen auf Papier einen Teddy zeichnen – so groß, daß er auf das Backblech paßt – und ausschneiden. Den Teig gut durchkneten und fingerdick ausrollen. Die Teddy-Schablone auflegen, mit einem spitzen Messer die Linien ausritzen. Nun mit einer Küchenschere rundherum ausschneiden (siehe Foto). Den Teddy auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Konturen für Gesicht, Hose, Füße, Hände



Unsere Schablonen sollen Ihnen als Anregung dienen – entwickeln Sie nach Lust und Laune eigene Ideen. Die Formen erst auf Pergament durchpausen, dann ausschneiden und auf den Teig übertragen. Wichtig: Motive ganz einfach gestalten, umso bunter dann die Dekoration



Größere Kinder pausen die Formen mit Pergament durch – sie können auch schon selber Formen entwerfen. Die Kleinen dürfen dann die gebackenen Kekse mit Zuckerguß bemalen – und die ganz Kleinen streuen zum Schluß bunte Liebesperlen und Zuckerstreusel darüber. Auch gleiche Grundformen können Sie ganz verschieden dekorieren

und Fliege mit dem Messer einritzen. Mit verquirltem Eigelb und Milch einpinseln. Im vorgeheizten Backofen etwa 20-25 Minuten backen (E-Herd: 200°C, Umluft: 180°C, Gas: Stufe 3). Den Teddy auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Nach Belieben mit Schokoladenglasur, Zuckerguß und buntem Zuckerwerk verzieren.

MONDE AUS HONIG-KUCHENTEIG

Grundteig für allerlei Figuren

Zutaten (für 10 bis 20 Stück):

200 g Honig, 50 g br. Zucker, 75 g Butter, 400 g Mehl, 1 Ei, 2 TL Honigkuchen-Gewürz, je 1 Messerspitze Pottasche und Hirschhornsalz, 2 EL Milch, 1 EL Honig, 2 EL heißes Wasser

Zum Verzieren:

Zuckerguß, Smarties und Zuckerperlen

ZUBEREITUNG: Honig, braunen Zucker und Butter erwärmen und unter Rühren auflösen, anschließend lauwarm abkühlen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben, Ei und Gewürz dazugeben. Von der Mitte aus mit dem Honig verrühren. Zuletzt die in Milch aufgelöste Pottasche und Hirschhornsalz gut unter den Teig kneten. Den Teig mindestens eine Stunde kühl ruhen lassen. Dann gut durchkneten und etwa 0,5 cm



dick ausrollen. Nach vorbereiteten Schablonen (Muster auf der vorigen Seite) oder frei aus der Hand oder mit Ausstechern Figuren ausstechen. Wir haben hier Monde ausgeschnitten. Die Figuren auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Honigwasser (1 EL Honig in 2 EL Wasser aufgelöst) einpinseln. In den vorgeheizten Backofen schieben, etwa 10 bis 12 Minuten backen (**E-Herd: 180°C, Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2**). Die Honigkuchenfiguren durch und durch abkühlen lassen, erst dann mit Zuckerguß, Smarties und bunten Zuckerperlen verzieren. Übrigens: Den Teig können Sie im Kühlschrank 1 bis 2 Wochen aufheben und nach und nach in der Adventszeit verarbeiten und verbacken.

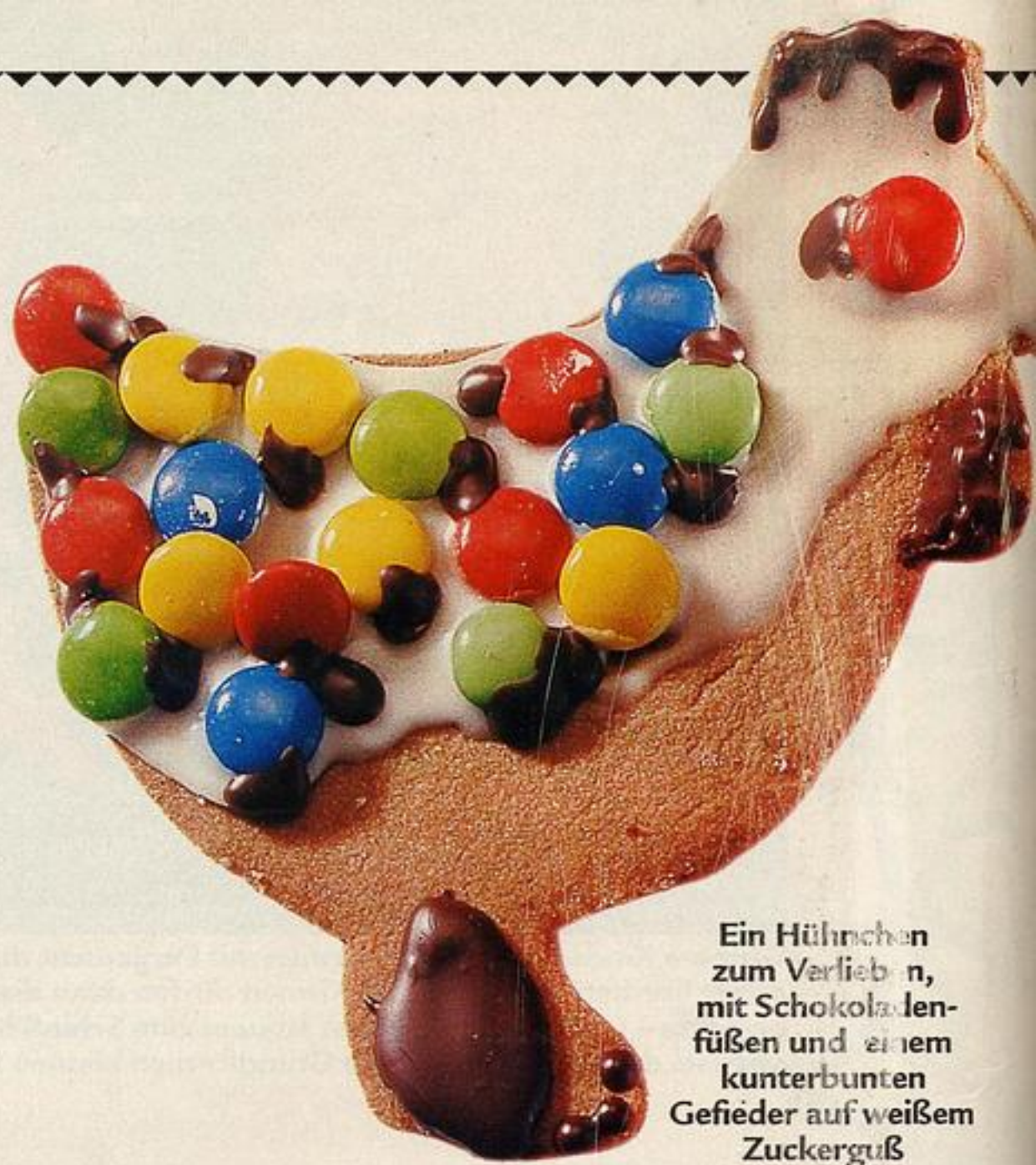
TIP: Statt Pottasche und Hirschhornsalz können Sie auch 1 1/2 TL Backpulver nehmen.

KUH AUS MÜRBETEIG

Grundteig für allerlei Weihnachtskekse

Zutaten (für ca. 60 kleine oder 10-12 große Kekse):
500 g Mehl, 2 kleine Eier,
100 g Zucker, 1 Prise Salz,
250 g Butter oder Margarine

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten schnell zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt mindestens eine Stunde kühl ruhen lassen. Den Teig kurz durchkneten und dann auf bemehlter Arbeitsfläche oder zwischen Klarsichtfolie dünn ausroll-



Ein Hühnchen zum Verlieben, mit Schokoladenfüßen und einem kunterbunten Gefieder auf weißem Zuckerguß



Eine Kuh wie aus dem Bilderbuch – sie ist ganz appetitlich braun und weiß gefleckt und hat ein liebes Zuckergußgesicht



Hier darf nicht gespart werden!

Liebesperlen für den Mond, Smarties für die Ente – das Dekorieren der fertigen Kekse macht Kindern den meisten Spaß. Achtung: Je bunter das Dekorationsmaterial, desto mehr brauchen Sie. Weil die kleinen Künstler zwischendurch immer mal wieder probieren. Also reichlich Mandeln und Schokoplätzchen, Zuckerstreusel und gehackte Pistazien und viel bunten Zuckerguß bereitstellen. Und nicht schimpfen, wenn die kleinen Künstler sich selbst anstelle der Kekse damit kunterbunt bemalen.

len. Figuren (z. B. Haustiere wie Kühe, Schweine, Schafe, Hunde, Gänse oder Enten) ausstechen oder -schneiden und gleich nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. In den vorgeheizten Backofen schieben, etwa 12 bis 15 Minuten backen (E-Herd: 180°C, Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2). Die Kekse vom Blech heben und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Dann nach Belieben verzieren. Übrigens: Möchten Sie aus den bunten Keksen Geschenk-Anhänger oder Schmuck für den Weih-

nachtsbaum machen? Stecken Sie kleine Makkaronistückchen in den Teig (gefettet, damit sie nicht festkleben), so haben Sie nach dem Backen ein Loch für die Aufhängung.

BRAUNER MÜRBE- TEIG FÜR ENTE UND HÜHNCHEN

**Abwandlung der Mürbe-
teig-Kuh:** Unter die Hälfte des Teigs 1 EL Kakao kneten. Daraus Enten und Hühnchen schneiden oder ausstechen. Verzieren wie auf den Fotos – oder nach eigenen Ideen.

Das kleine Entchen schwimmt direkt aus der Backstube auf den nächsten Bunten Teller





Welcher Stiefel würde dem Nikolaus besser gefallen – der schlichte braune oder der reich verzierte?

GROSSES HEFETEIG-HERZ

Zum Foto auf Seite 32/33

Zutaten (für 1 großes Herz):

1/2 Würfel frische Hefe (20 g),
50 g Zucker,

1/4 l lauwarme Milch,

500 g Mehl,

1 Pack. Vanillezucker,

1/2 TL Salz,

abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Zitrone,

100 g Butter,

1 Eigelb,

100 g gehackte Mandeln

Zum Einpinseln:

1 Eigelb,

1 EL Milch

Zum Verzieren:

Kürbiskerne,

abgezogene Mandeln,

rote Belegkirschen,

Pistazien

ZUBEREITUNG: Zerbröckelte Hefe, 1 TL Zucker und Milch an einem warmen Platz etwa 10 Minuten aufgehen lassen. Mehl, restlichen Zucker, Vanillezucker, Salz und abgeriebene Zitronenschale in eine Rührschüssel geben. Butter zerlassen und mit Eigelb und dem aufgegangenen Vorteig zum Mehl in die Schüssel geben. Mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine zu einem glatten geschmeidigen Teigball kneten. Zugedeckt an einem warmen Platz zur doppelten Größe aufgehen lassen. Die Mandeln unterkneten. Auf bemehlter Arbeitsfläche in Backblechgröße ausrollen. Ein großes Herz ausschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Aus den Abschnitten eine lange Teigkordel formen und diese um das Herz herum legen. Eigelb und Milch verquirlen und das Herz damit einpinseln. Mit Kürbiskernen, Mandeln, Belegkirschen und Pistazien verzieren. In den vorgeheizten Backofen schieben und in 35 bis 40 Minuten goldbraun backen (**E-Herd: 200°C, Umluft: 180°C, Gas: Stufe 3**). Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Innerhalb von 2 bis 3 Tagen essen.

TIP: Das gut abgekühlte Herz kann auch, in Folie verpackt, eingefroren werden. Zum Essen für etwa 20 Minuten bei 150°C aufbacken. Das ist praktisch, wenn man es z. B. am 1. Weihnachtstag zum Frühstück servieren möchte.

BUNTE STIEFEL

Zutaten für 2 große oder 4 kleinere Stiefel:

200 g Honig,

60 g Zucker,

20 g Butter oder Schmalz,

250 g Mehl,

1 TL Backpulver,

1 Ei,

100 g gemahlene Haselnüsse,

1/2 TL Zimt,

1 Messerspitze gemahlene

Nelken

Zum Verzieren:

1 Packung Frutta-Mix

(gehackte, kandierte Früchte),

2 EL Sonnenblumenkerne,

100 g Puderzucker,

2 EL Wasser

ZUBEREITUNG: Den Honig mit Zucker und Fett erwärmen und wieder abkühlen lassen. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Das Ei, Haselnüsse und Gewürze zugeben. Von der Mitte aus den Honig einrühren und gut verkneten. Den Teig 1 bis 2 Stunden ruhen lassen. Dann den Teig auf Frutta-Mix ausrollen (etwa fingerdick). Zwei große oder 4 kleinere Stiefel ausschneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Aus Teigabschnitten Sterne und Teigstreifen für den Stiefelschaft ausschneiden oder -stechen und mit Sonnenblumenkernen verzieren. In den vorgeheizten Backofen schieben und 15 bis 20 Minuten backen (**E-Herd: 200°C, Umluft: 180°C, Gas: Stufe 3**). Abgekühlt die Sterne mit Puderzuckerguß bestreichen.

LEBKUCHENSTERN

Zutaten (für 2 Sterne):

2 Eier,

125 g Zucker,

1 Prise geriebene Muskatnuß,

1 Prise gemahlene

Gewürznelken,

je 2 Tropfen Bittermandelöl,

Rum- und Zitronenaroma,

150 g gemahlene Mandeln,

120 g gehackte Mandeln,

100 g fein gewürfeltes Zitronat,

Obstkuchenoblaten (4 Hälften),



Ganz persönliches Geschenk: liebevoll verzierte Lebkuchensterne

150 g Puderzucker,
3 EL Zitronensaft
Zum Verziern:
Schokoladenglasur,
Zuckerperlen und -blumen

ZUBEREITUNG: Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Gewürze darunterühren. Mandeln und Zitro-

nat unter die Eicreme ziehen. Die Obstkuchen-Oblaten in Sternform (je 25 cm Ø) schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Teig auf die Sterne streichen. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen (**E-Herd: 180°C, Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2**).

Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Die Lebkuchensterne damit bestreichen. Nach Belieben mit Zuckerwerk verzieren. Übrigens: Anstelle von zwei Sternen können Sie mit dieser Teigmenge auch einen Stern (Ø 25 cm) und drei Lebkuchentaler (mit 10 cm Ø) backen.

TIP: Zum Verschenken jeden Stern einzeln in Zellophanpapier verpacken.

WECKPÄRCHEN AUS HEFETEIG

Zutaten (für etwa 8 Figuren):

500 g Mehl,
1 Päckchen Trockenhefe,
1/4 l lauwarme Milch,
40 g Zucker,
1 Prise Salz,
60 g weiche Butter,
2 Eigelb,
1 1/2 TL Kurkuma
(Gelbwurz)

**Zum Bestreichen
und Verziern:**

1 Ei, getrennt,
1 EL Milch,
Korinthen und Nüsse

ZUBEREITUNG: Alle Teigzutaten in eine Rührschüssel geben. Mit den Knethaken des elektrischen Handrührers zu einem elastischen Teig verkneten. Mit etwas Mehl bestäubt etwa um das Doppelte des Volumens aufgehen lassen. Inzwischen die Figuren zeichnen oder die Vorlage durchpausen und ausschneiden. Ist der Teig genügend aufgegangen, muß er nochmals gut durchgeknetet werden. Dann den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ungefähr fingerdick ausrollen. Die Schablonen auflegen und mit einem spitzen Messer die Figuren ausschneiden. Mützen, Schals und Zöpfe formen und mit etwas Eiweiß ankleben. Eigelb und Milch verquirlen und die Figuren damit bestreichen. Mit Korinthen und Nüssen verzieren. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. In den vorgeheizten Backofen schieben, 15 bis 20 Minuten goldbraun backen (**E-Herd: 200°C, Umluft: 180°C, Gas: Stufe 3**).

Das fröhliche Weckpärchen aus Hefeteig ist ganz einfach zu machen. Entweder pausen Sie unsere Vorlagen mit Pergamentpapier durch, schneiden die Schablonen aus und übertragen sie auf den ausgerollten Teig – oder Sie schneiden freihändig nach eigenen Ideen drauflos!



MEXIKANISCHER FRÜCHTEKUCHEN

Zum Foto auf Seite 36/37

Zutaten (für ca. 20 Scheiben):

200 g Paranaßkerne,
100 g getrocknete Datteln,
200 g getrocknete Feigen,
2 Eier, 100 g Zucker,
2 Päckchen Vanillezucker,
1/4 TL Salz, 1 Messerspitze
Zimt, 75 g Mehl,
100 g Walnußkerne,
100 g rote Belegkirschen,
100 g Zitronat, 100 g Orangeat

ZUBEREITUNG: Paranaßkerne vierteln, Datteln entsteinen und halbieren, Feigen grob schneiden. Eier, Zucker, Vanillezucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, Salz, Zimt und Mehl unterrühren. Zum Schluß alle Nüsse und Früchte unter den Teig kneten. Eine Kastenkuchenform (ca. 26 cm lang) fetten, mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen, andrücken und auf unterer Schiene in den vorgeheizten Backofen schieben. Ca. 100 Minuten backen, dabei evtl. nach der Hälfte der Zeit mit Alufolie abdecken (**E-Herd: 180°C, Umluft: 160°C, Gas: Stufe 2**). Anschließend den Früchtekuchen im ausgeschalteten Backofen noch 15 Minuten nachgaren lassen.

SCHOTTISCHES SHORTBREAD

Zum Foto auf Seite 36/37

Zutaten (für ca. 10 Stück à 10 cm Durchmesser):

150 g Butter, 150 g Zucker,
50 g abgezogene gemahlene Mandeln, 1/4 TL Salz,
2 EL Speisestärke, 200 g Mehl,
2 Päckchen Vanillezucker

ZUBEREITUNG: Butter und Zucker schaumig schlagen. Gemahlene Mandeln, Salz, Speisestärke und Mehl mischen und unter die Zuckerbutter rühren. Alles mit den Händen schnell zu einem glatten Teig kneten. Abgedeckt etwa 1 Stunde kühl ruhen lassen. Den Teig in 10 gleiche Teile aufteilen und zu

Kugeln formen. Jede zu einem fingerdicken Kreis ausrollen. Nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit dem Messerrücken acht Tortenstücke markieren und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen etwa 30 Min. hellgelb backen (**E-Herd: 175°C, Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2**). Die heißen Gebäckstücke sofort mit Vanillezucker bestreuen.



Ausgekratzte Vanilleschoten in ein mit Zucker gefülltes Weckglas stecken. Von Zeit zu Zeit schütteln. So haben Sie immer einen Vorrat an Vanillezucker im Haus.

PANETTONE AUS ITALIEN

Zum Foto auf Seite 36/37

Zutaten (für eine hohe Form von ca. 2,5 l Inhalt):

600 g Mehl, 150 g Zucker,
150-200 ml Milch,
1 Würfel Hefe (40 g),
200 g Butter oder Margarine,
3 Eier, 2 Eigelb, 1 TL Salz,
1 Prise Muskat,
1 TL abgeriebene Zitronenschale,
100 g Zitronat, 100 g Orangeat,

50 g gewürfelte Belegkirschen,
150 g Rosinen, Fett für die Form.

ZUBEREITUNG: Mehl und Zucker in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Milch erwärmen, 4 bis 5 Eßlöffel davon abnehmen. Zerbröckelte Hefe darin auflösen, in die Mulde gießen und an warmem Platz zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen. Fett in restlicher lauwarmer Milch schmelzen. Eier, Eigelb und Gewürze mit Schneebesen oder Handrührer unterquirlen und in die Schüssel geben. Alles mit der Küchenmaschine oder den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teigball kneten. Zugedeckt an einem warmen Platz zur doppelten Größe aufgehen lassen. Zitronat, Orangeat, Belegkirschen und Rosinen unter den Teig kneten. Die Form (z. B. einen schmalen Topf oder eine Schüssel mit hohen Wänden) gut fetten. Den Teig einfüllen, nochmals etwa 25 Minuten gehen lassen. Die Teigoberfläche mit einem Messer kreuzweise einschneiden. Im vorgeheizten Backofen etwa 60-70 Minuten backen (**E-Herd: 175°C, Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2**). Den Kuchen aus der Form stürzen und abkühlen lassen.



Mandel-Ecken nach einem alten polnischen Weihnachtsrezept

POLNISCHE MANDEL-ECKEN

Zutaten (für ca. 50 Stück):

75 g abgezogene Mandeln,
150 g weiche Butter,
200 g Puderzucker,
1 Päckchen Vanillezucker,
2 EL Rum,
4 Eier, getrennt,
200 g Mehl,
1 Prise Salz,
Fett für das Backblech
Zum Bestreuen:
40 g Mandelblättchen,
2 EL Puderzucker

ZUBEREITUNG: Die Mandeln durch die Mandelmühle drehen. Butter mit Puderzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eigelb nach und nach unter die Schaummasse schlagen, Rum hinzufügen. Das Mehl portionsweise darüber sieben und unterrühren. Eiweiß mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen. Geriebene Mandeln und Eischnee auf den Teig füllen und unterheben. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und die Mandelblättchen darauf streuen, Puderzucker darüber sieben und den Teig auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen in etwa 25 Minuten goldgelb backen (**E-Herd: 180°C, Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2**). Den noch warmen Kuchen in ungefähr fünfzig gleichgroße Ecken schneiden.

RUSSISCHE PIROGGEN

Zutaten (für ca. 12 Stück):

Für den Teig:

500 g Mehl,
1 Päckchen Trockenhefe,
1 Ei, 50 g weiche Butter,
1 EL Zucker, 1 Prise Salz,
1/4 l lauwarme Milch

Für die Füllung:

200 g Haselnüsse,
2 Eiweiß, 1 Prise Salz,
80 g flüssiger Honig,
75 g Korinthen

Zum Einpinseln:

1 Ei, getrennt, 2 EL Milch

Zum Verzieren:

75 g Puderzucker, 1 EL Rum



Zur Abwechslung mal weniger Süßes: die Schweizer Guetzli schmecken ganz intensiv nach Zitrone

ZUBEREITUNG: Alle Teigzutaten in eine Rührschüssel geben. Mit den Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit Mehl bestäubt abgedeckt an einem warmen Platz zur doppelten Größe aufgehen lassen. Inzwischen die Füllung zubereiten. Die Haselnüsse etwa 10 Minuten im Backofen rösten (E-Herd: 225°, Umluft: 190°, Gas: Stufe 3-4), bis die Schale aufspringt, Kerne in ein Küchentuch einschlagen und die braune Haut kräftig abrubeln. Nüsse dann feinhacken. Eiweiß mit Salz steifschlagen, Honig nach und nach dazugeben und unterschlagen. Haselnüsse und Korinthen darunterziehen. Den aufgegangenen Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche gut durchkneten und in 4 Portionen dünn ausrollen. Kreise von ca. 10 cm Ø ausstechen. Den Rand rundum mit Eiweiß einpinseln. Auf eine

Hälfte 1 Eßlöffel Füllung geben. Die andere Teighälfte überschlagen und die Ränder leicht andrücken. Die Piroggen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Eigelb mit Milch verquirlen und die Piroggen einpinseln. In den vorgeheizten Backofen schieben und 15 bis 20 Minuten backen (E-Herd: 180°C, Umluft: 160°C, Gas: Stufe 2-3). Die Piroggen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Puderzucker und Rum verrühren. Aus Pergamentpapier eine Spritztüte fertigen, den Guß einfüllen und Ornamente auf die Piroggen spritzen. Piroggen schmecken frisch am besten.

SAURE GUETZLI AUS DER SCHWEIZ

Zutaten (für ca. 40 Stück):
125 g Zucker, 1 Eiweiß,
Saft von 1 Zitrone,
350 g gemahlene Mandeln

unterrühren. Arbeitsfläche mit den restlichen Mandeln bestreuen und den Nußteig etwa 1 cm dick darauf ausrollen. Beliebige Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen etwa 18-20 Minuten backen (E-Herd: 150°C, Umluft: 130°C, Gas: Stufe 1-2). Puderzucker und Zitronensaft verrühren und die noch heißen Guetzli damit einpinseln. Abgekühlt in einer Dose aufbewahren.

AMSTERDAMER PITMOPPEN

Zutaten (für ca. 60 Stück):
200 g weiche Butter,
200 g Zucker, 1 Prise Salz,
1 TL abgeriebene Schale von
1 ungespritzten Zitrone,
375 g Mehl, 1 Messerspitze
Backpulver, 1 Ei, 1 Eiweiß
Zum Bestreichen:
1 Eigelb, 200 g abgezogene
und halbierte Mandeln

ZUBEREITUNG: Die Butter mit Zucker, Salz und Zitronenschale verrühren. Mehl mit dem Backpulver darüber sieben, das Ei und das Eiweiß dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt eine Stunde kühlstellen, dann portionsweise zwischen Klarsichtfolie etwa 4 mm dick ausrollen. Den Teig in 4 cm große Quadrate schneiden und auf ein mit Backpapier

Für die Glasur:
100 g Puderzucker,
2 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG: Zucker, Eiweiß und Zitronensaft mit dem Handrührgerät (höchste Stufe) 5 bis 10 Minuten dickcremig schlagen. 300g gemahlene Mandeln dazugeben und

Knusprige kleine Mandelkuchen: die Amsterdamer Pitmoppen



ausgelegtes Backblech legen. Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen, die Plätzchen damit bestreichen. Halbierte Mandeln kreuzförmig auf die Pitmoppen legen. Plätzchen auf der mittleren Schiene in ca. 15 Minuten goldgelb backen (E-Herd: 200°C, Umluft: 175°C, Gas: Stufe 3). Abgekühlt in Dosen verpacken.

SCHWEDISCHER PUNSCHKUCHEN

Zutaten (für ca. 80 Stück):

250 g Butter,
1 Päckchen Vanillezucker,
250 g Zucker, 4 Eier,
150 g fein geriebene Vollmilchkuvertüre,
250 g Mehl,
1 Päckchen Backpulver,
1/8 l Glühwein

Für die Glasur:

4-5 EL Glühwein,
200 g Puderzucker

Zum Bestreuen:

Gehackte Pistazien

ZUBEREITUNG: Butter, Vanillezucker und Zucker mit den Schneebesen eines Handrührgeräts schaumig rühren. Ein Ei nach dem anderen zugeben und weiter schaumig schlagen. Nach und nach die Kuvertüre, das Mehl, das Backpulver und den Glühwein unterrühren. Das Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig bis zu dreiviertel Randhöhe daraufgeben. Im vorgeheizten Backofen etwa

30 bis 40 Minuten backen (E-Herd: 180°C, Umluft: 160°C, Gas: Stufe 2). Der Kuchen ist fertig, wenn sich eine zarte Kruste gebildet hat und die Oberfläche bei vorsichtiger Berührung leicht federt. Auf dem Backblech auskühlen lassen. Für die Glasur Glühwein und Puderzucker verrühren. Auf die Oberfläche des Kuchens streichen. Pistazien im Blitzhacker noch feiner zerhacken und über den Kuchen streuen. Die Glasur trocknen lassen, danach den Kuchen in Sterne, Streifen oder Dreiecke schneiden. Als bald verzehren – der Punsch Kuchen hält sich nicht länger als 1 Woche.

BRUNE KAGER NACH DÄNISCHEM REZEPT

Zutaten (für ca. 200 Stück):

65 g Butter,
400 g dunkler Rübensirup,
200 g brauner Zucker,
je 1 TL gemahlener Zimt, Ingwer und Kardamom, abgeriebene Schale von 1 Zitrone,
je 1/2 TL Pottasche und Hirschhornsalz, 2 EL Rum, 650 g Mehl

Zum Bestreichen:

2 EL Honig, 4 EL heißes Wasser, Mandeln (gehackt oder gehobelt)

ZUBEREITUNG: Butter, Sirup und braunen Zucker im Topf unter Rühren erwärmen.



Herrlich mürbe: Brune Kager, eine Spezialität aus Dänemark

Die Gewürze hineinrühren. Abkühlen lassen. Pottasche und Hirschhornsalz in Rum auflösen und zusammen mit dem Mehl unter den Sirup rühren. Den Teig leicht mit Mehl bestäubt mindestens 24 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Anschließend gut durchkneten und so dünn wie möglich ausrollen. Mit einem Weinglas runde Plätzchen oder mit einem Küchenrädchen Drei- oder Vierecke ausradeln (natürlich können auch Sterne oder Herzen ausgestochen werden). Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Honigwasser einpinseln und nach Belieben mit Mandeln belegen. In den vorgeheizten Backofen schieben und 10 bis 12 Minuten backen (E-Herd: 175°C, Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2).

GRIECHISCHES NUSSGEBÄCK

Zutaten (für ca. 40 Stück):

175 g Mandeln, 75 g Walnüsse, 4 Eigelb, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, abgeriebene Schale von 1 Orange und 1 Zitrone, 3 Eiweiß, 1 Prise Salz
Fett für das Blech

Zum Einpinseln:

3 EL Honig, 2 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG: Mandeln und Walnüsse feinmahlen. Eigelb, Zucker, Vanillezucker und abgeriebene Schalen schaumig schlagen. Eiweiß mit der Prise Salz steifschlagen, zur Eicreme geben und die Nüsse obendrüber geben. Alles mit dem Schneebesen locker vermischen. Nicht zu



Aus Griechenland: ein lockerer Nußteig, der auf dem Blech gebacken wird

dünn auf ein gefettetes Backblech streichen (evtl. nur 3/4 des Blechs). Im vorgeheizten Backofen 30 bis 35 Minuten backen (E-Herd: 200°C, Umluft: 175°C, Gas: Stufe 3). Honig und Zitronensaft verrühren. Kuchen 10 Minuten vor Ende der Backzeit damit einpinseln. Das Gebäck in etwa 40 Stücke schneiden, gut abgekühlt in Dosen verpacken. Kühl gestellt bleibt es etwa 14 Tage frisch.



Die Glühweinglasur ist typisch für schwedischen Punsch Kuchen

MOKKATORTE

Zum Foto auf Seite 42/43

Zutaten (für 1 Torte):

150 g Butter oder Margarine,
150 g Zucker,
1 Prise Salz,
abgeriebene Schale
von 1 unbehandelten Zitrone,
4 Eier, 2 EL Rum,
50 g Kakaopulver,
150 g Mehl,
50 g Speisestärke,
2 TL Backpulver,
Öl zum Einfetten der Form

Für die Füllung:

250 g Zartbitterschokolade,
2 TL Instant-Kaffee,
2 EL Puderzucker (20 g),
3/8 l Sahne, 3 Blatt Gelatine

Für die Garnierung:

200 g Kuvertüre,
10 g Kokosfett,
1 TL Kakaopulver

ZUBEREITUNG: Das Fett in einer Schüssel schaumig rüh-

ren. Nach und nach Zucker, Salz, abgeriebene Zitronenschale, die Eier und den Rum einrühren. Kakaopulver mit Mehl, Speisestärke und Backpulver durchsieben und löffelweise untermischen. Eine Springform von 24 cm ø fetten und den Teig einfüllen. In den vorgeheizten Backofen schieben und etwa 50 Minuten backen. (**E-Herd: 180°C, Umluft: 150°C, Gas: Stufe 3**). Den Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Für die Füllung die Schokolade in kleine Stücke brechen und in einen Topf geben. Instant-Kaffee, Puderzucker und die Sahne untermischen. Alles unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Die eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine in die heiße Masse rühren und auflösen. Creme

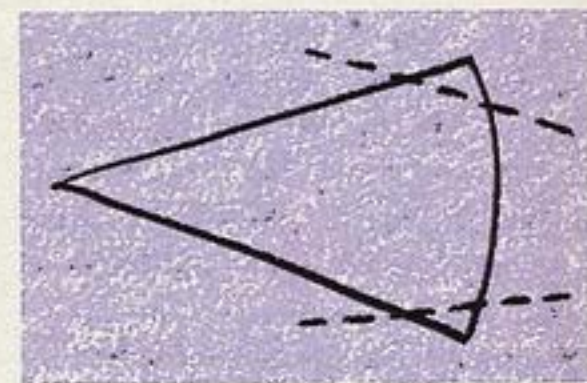
im Eiswasserbad kaltrühren. Später, wenn sie ganz abgekühlt ist, vorsichtig mit dem Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Den abgekühlten Kuchen zweimal waagrecht durchschneiden und mit der Creme füllen, außen rundum mit Creme einstreichen. Kuvertüre und Kokosfett im Wasserbad auflösen und unter ständigem Rühren wieder abkühlen lassen. Die Schokolade kurz vor dem Festwerden dünn auf Pergamentpapier streichen und in einem kühlen Raum erstarren lassen. Vom Papier lösen und in grobe Stücke brechen. Rundherum an die Torte drücken. Die Torte leicht mit Kakaopulver bestäuben, dann dünne Kerzen vorsichtig hineinstecken. Die Kerzen erst unmittelbar vor dem Servieren anzünden.

EIERLIKÖR-TORTE

Zutaten (für 8 Stücke):

1 heller Biskuitboden von 18 cm ø (beim Bäcker oder Konditor bestellen),
1/2 Glas rote Marmelade (225 g),
3/4 l Sahne,
3 Päckchen Sahnesteif,
1 EL Zucker,
1/2 Tasse Eierlikör

ZUBEREITUNG: Den Biskuitboden zweimal durchschneiden. Die Marmelade



Aus Tortenstücken schneidet man so die Zacken des Sterns

auf den unteren Boden streichen (etwa 1 Eßlöffel für die Garnierung zurücklassen). Die Sahne mit Sahnesteif und dem Zucker nach Anweisung steifschlagen, anschließend mit etwa 2 Eßlöffel Eierlikör abschmecken. Die Torte mit der Sahne zusammensetzen, einstreichen und anschließend kühlstellen. 2 bis 3 Eßlöffel Sahne kühl beiseitestellen. Die gekühlte Torte in 8 gleichmäßige Tortenstücke schneiden. Von jedem Stück schneidet man 2 kleine Ecken ab (Zeichnung oben). Die zugeschnittenen Stücke mit den Spitzen nach außen zu einem Stern zusammensetzen. Die Mitte bleibt frei. Zum Schluß die Torte mit Sahnetupfen, Eierlikör und Marmelade verzieren (siehe Foto links).

FRÜCHTETORTE MIT BAUM

Zutaten (für 12 Stücke):

1 fertiger Biskuit-Obstboden

Für die Füllung:

1 Päckchen Vanille-Puddingpulver,
400 ml Milch,
40 g Zucker,
250 g Sahne,
2 Päckchen Sahnesteif

Großer Auftritt am Heiligen Abend: der Weihnachtsmann in der sternförmigen Eierlikör-Torte



1 EL Zucker,
1 Paket gemischte TK-
Beerenfrüchte (300 g),
2 Päckchen roter Tortenguß
**Für Baiser-Weihnachtsbaum
und Baiser-Monde:**
4 Eiweiß, 100 g Zucker,
75 g Puderzucker,
15 g Speisestärke

ZUBEREITUNG: Den Pudding nach Anweisung aus Puddingpulver, Milch und Zucker kochen und abkühlen lassen. Später mit einem Schneebesen gut durchschlagen. Sahne mit Sahnesteif und Zucker steifschlagen, unter den Pudding heben und auf dem Tortenboden verteilen. Die Creme kuppelförmig aufstreichen. Die gefrorenen Früchte darauflegen. Den Tortenguß nach Packungsanweisung zubereiten und die Früchte damit überziehen. Für den Baum und die Monde die Eiweiß steifschlagen und unter ständigem Rühren den Zucker einrieseln lassen. Den Puderzucker mit der Speisestärke darübersieben und unterhe-

ben. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Ein Dreieck von 8 cm Seitenlänge daraufspritzen. Die nächsten 7 Dreiecke immer um 1 cm kleiner werden lassen. Für die Tannenbaumspitze einen langen Tupfen spritzen. Außerdem acht Monde spritzen. Baumdreiecke und Mond in den vorgeheizten Backofen schieben, dabei einen Holzlöffel in die Türöffnung stecken (im Umluftofen nicht nötig) und mindestens drei Stunden trocknen, ohne zu bräunen (**E-Herd: 100°C, Umluft: 80°C, Gas: Stufe 1**). Die Torte wie auf dem Foto auf Seite 45 verzieren.

WEIHNACHTS- MOHNTORTE

Zutaten (für 12 Stücke):

8 Eier, getrennt,
8 EL kaltes Wasser,
300 g Zucker,
abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Zitrone,
1 Päckchen Vanillezucker,

Weihnachtliche Torten- Dekoration: Marzipanengel

Marzipan mit Puderzucker verkneten, dünn ausrollen (am besten zwischen Folie) und Engel oder andere Weihnachtsfiguren ausstechen. Mit Schokoglasur verzieren. Die Torte damit dekorieren.



6 Äpfel,
250 g gemahlener Mohn,
200 g geriebene Haselnüsse,
50 g Mehl,
Fett für die Form
Zum Bestreuen:
50 g Puderzucker

ZUBEREITUNG: Eiweiß mit kaltem Wasser zu steifem Schnee schlagen, Zucker, Zitronenschale und Vanillezucker zufügen. Eigelb unterheben. Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in kleine Würfel schneiden und unter die Schaum-

masse heben. Den gemahlenden Mohn, die Nüsse und das Mehl vorsichtig unterheben. Eine Springform von 26 cm ø fetten und mit Pergamentpapier auslegen. Den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Ofen etwa 50 bis 60 Minuten backen. (**E-Herd: 180°C, Umluft: 160°C, Gas: Stufe 2**). Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

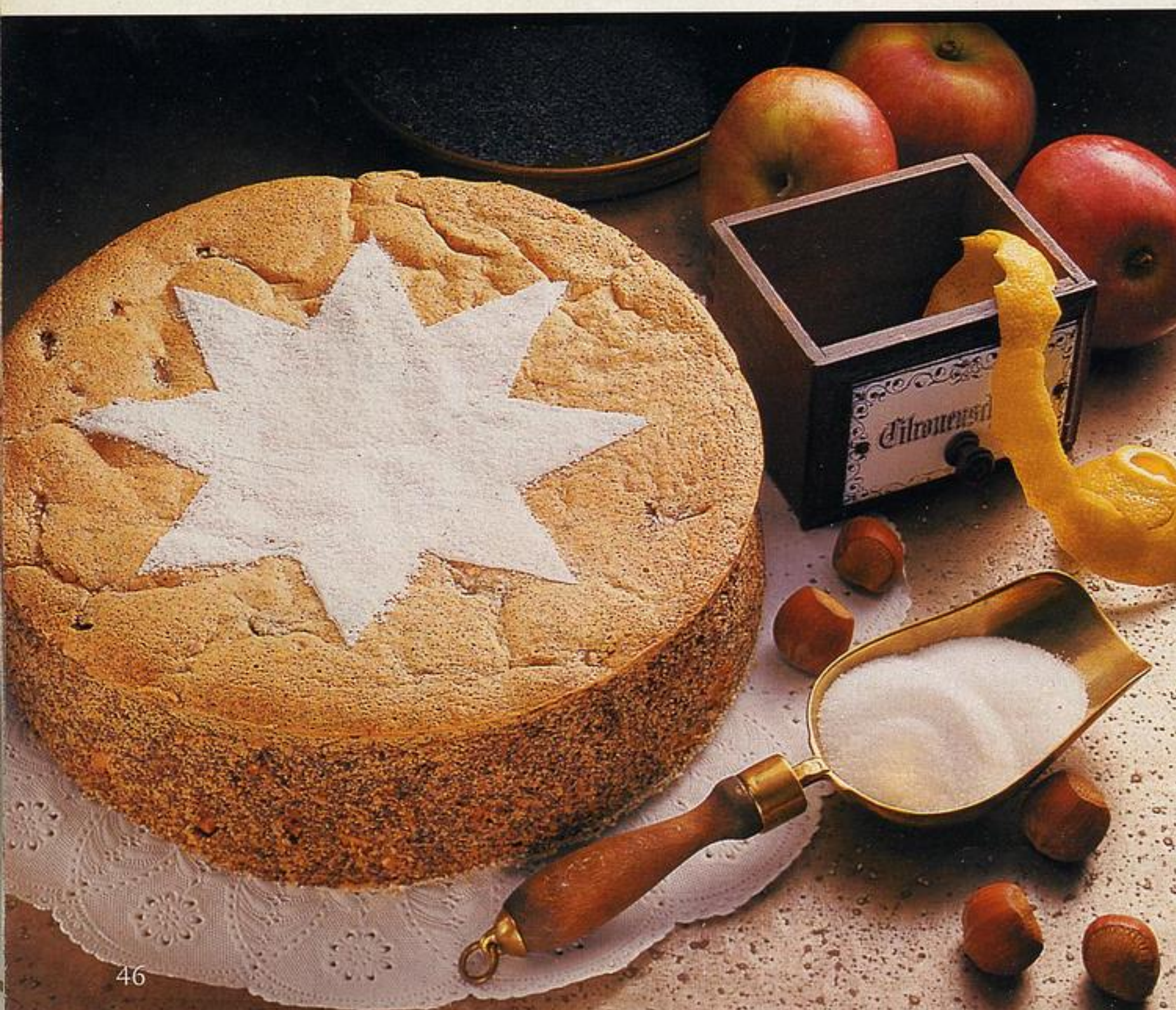
WEIHNACHTS- SACHERTORTE

Zutaten (für 16 Stücke):

250 g Zartbitterschokolade,
200 g Butter, 200 g Zucker,
1 Prise Salz,
8 Eier, getrennt,
1 Päckchen Vanillezucker,
230 g Mehl,
Fett und Brösel für die Form
Zum Füllen und Bestreichen:
160 g Aprikosenmarmelade
Für den Überzug:
200 g Schokoladenfettglasur
Für die Garnierung und die Engel:
16 feine Schokoladenkekse,
150 g Marzipanrohmasse,
100 g Puderzucker

ZUBEREITUNG: Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Butter mit der Hälfte des Zuckers und dem Salz 5 Minuten schaumig schlagen. Dann die Schokolade und das Eigelb langsam dazugeben. Noch einmal schau-

Mit Hilfe einer Schablone aufgestäubt: Ein Zuckerstern für die Mohntorte



mig schlagen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker und Vanillezucker aufschlagen. Eiweiß und Mehl vorsichtig unter die Schokoladenmasse heben. Eine Springform von 24 cm ø fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Teig einfüllen. Auf unterer Schiene im vorgeheizten Backofen etwa 80 Minuten backen (**E-Herd: 160°C, Umluft: 140°C, Gas: Stufe 2**). Den abgekühlten Tortenboden einmal durchschneiden und mit der Hälfte der Marmelade füllen. Die Torte so zusammensetzen, daß der Unterboden oben liegt (so wird die Form prägnanter). Jetzt die Torte rundherum dünn mit Marmelade einstreichen. Die Schokoladenglasur im Wasserbad flüssig werden lassen und die

Torte damit überziehen. Auf Oberfläche und Rand mit einem heißen Messer 16 Stücke markieren. Auf jedes Tortenstück einen Schokoladenkeks kleben. Für die Engel das Marzipan mit Puderzucker verkneten und dünn ausrollen. Acht Engel (evtl. auch andere Figuren) ausstechen. Mit übriggebliebener Glasur verzieren. Etwas trocknen lassen. Die Engel auf die Schokoladenkekse legen. Für die Mitte eine Tannenbaumschablone aus Pergamentpapier schneiden, auf die Torte legen, leicht mit Puderzucker überstäuben.

KLEINE SCHOKO-STERNTORTE

Zutaten (für 6 Stücke):

Für den Teig:

125 g Butter, 75 g Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker,
1 Prise Salz, 2 Eier,
100 g Mehl, 50 g Speisestärke,
2 gestrichene TL Backpulver,
75 g aufgelöstes Nußnougat,
40 g gehackte Mandeln,
1 TL Pfefferkuchengewürz,
1 EL Kakao,
1 EL Rum.

Fett für die Form:

Zum Beträufeln:

3 EL Himbeergeist.

Zum Bestreichen:

2-3 EL Himbeergelee.

Für die Füllung:

1/8 l Sahne, 1/2 Päckchen

Sahnesteif, 1 Tafel

Zartbitterschokolade,

1 Messerspitze Zimt.

Für den Guß:

150 g Puderzucker,

1 TL Zimt, 1 Messerspitze

Kakao, 1-2 EL heißes Wasser,

1 Würfel Kokosfett.

Zum Verzieren:

Silberne Zuckerperlen.



Fast zu schade
zum Aufessen: die
süßen Marzipanengel
auf der Weihnachts-
Sachertorte



ZUBEREITUNG: Die Butter schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier zufügen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und unterrühren. Danach aufgelöste Nougatmasse, Mandeln, Pfefferkuchengewürz, Kakao und Rum zufügen und unterrühren. Den Teig in eine gut gefettete Sternform füllen. Im vorgeheizten Ofen ca. 60 Minuten backen (**E-Herd: 180°C, Umluft: 160°C, Gas: Stufe 2**). Aus der Form lösen und erkalten lassen. Zweimal durchschneiden. Jeweils mit Himbeergeist beträufeln und

mit Himbeergelee bestreichen. Sahne, Sahnesteif, Schokolade und Zimt unter Rühren erwärmen (nicht kochen), kaltstellen und steifschlagen. Etwas Schokoladensahne beiseitestellen. Die Sterntorteböden mit der übrigen Sahne füllen, zusammensetzen. Für den Guß Puderzucker, Zimt, Kakao, heißes Wasser und heißes Kokosfett glattrühren und über den Stern gießen. Sobald der Guß anfängt, fest zu werden, die restliche Schokoladensahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und die Konturen auf der



Lange Palette für die Creme

Wenn Sie Biskuit-torten mit Butter-creme oder Sahne füllen, sollten Sie eine möglichst lange Palette verwenden – nur damit läßt sich die Creme gleichmäßig aufstreichen, ohne Kuchenkrümel zu lösen.

Sterntorte:
Drinnen Scho-
koladensahne
und Himbeer-
gelee, draußen
Zuckerguß mit
Zimtgeschmack

200 g Mehl,
50 g Speisestärke,
2 gestrichene TL Backpulver.
Fett für die Form
Für die Füllung:
100 g Zartbitterschokolade,
2 EL heißes Wasser,
2 EL Instant-Kaffee,
1 TL Kakao,
100 g Puderzucker,
100 g Butter, 1 Ei,
20 g Kokosfett (aufgelöst),
40 g gehackte Mandeln
Zum Verzieren:
125 g Marzipanrohmasse,
100 g Puderzucker,
100 g gehackte geröstete
Mandeln oder Krokant,
8-12 Schokoladen-
Tannenbäumchen
(fertig gekauft)
Für die Pralinen:
50 g Zartbitterschokolade,
2 EL gehackte Mandeln

ZUBEREITUNG: Butter schau-
mig rühren. Zucker, Salz,
Vanillezucker, Rum und abge-
riebene Zitronenschale zufü-
gen. Weiterrühren, bis der
Zucker gelöst ist. Eier nach-
einander unterrühren. Restli-
che Teigzutaten zufügen.
Den Teig in eine gefettete
Springform (ø 26 cm) füllen.
In den vorgeheizten Backofen
schieben und etwa 30 Minu-

Weihnachtsgebäck einfrieren

Das meiste Weihnachts-
gebäck eignet sich sehr gut
zum Einfrieren – das ist
besonders praktisch, weil
man schon wochenlang
vor Weihnachten mit dem
Backen anfangen kann.

Stollen nur mit wenig But-
ter bestreichen, jedoch
nicht mit Puderzucker be-
stäuben, nach dem Ab-
kühlen fest in Alufolie ein-
packen und einfrieren.

Glasiertes Hefengebäck
sollten Sie ohne Zucker-

guß einfrieren und erst
nach dem Auftauen glasi-
ren. Feines **Mürbeteig- und
Buttergebäck** am besten
in Alu- oder Plastikdosen
einfrieren, zwischen die ein-
zelnen Lagen Pergament-
papier legen. **Sahne- oder
Buttercremetorten** zuerst
unverpackt vorfrieren, bis
die Verzierung hart ist, dann
verpacken und einfrieren.

Makronen und Lebkuchen
eignen sich nicht zum
Einfrieren, sie werden zäh.

ten backen (E-Herd: 175°C,
Umluft: 160°C, Gas: Stufe 2).

Aus der Form lösen und
erkalten lassen. Für die Fül-
lung Schokoladenstückchen
in einen Topf geben, heißes
Wasser und Instant-Kaffee
zufügen und bei mittlerer
Hitze auf dem Herd auflösen.
Kakao, Puderzucker, Butter,
Ei und aufgelöstes Kokosfett,
Mandeln zugeben und unter-
rühren. Tortenboden zwei-
mal quer durchschneiden.
Den unteren Boden mit 1/3
der Creme bestreichen. Den
oberen Boden daraufsetzen
und mit der restlichen Creme

ringsherum und obenauf
dünn bestreichen. Marzipan
und Puderzucker verkneten.
Ausrollen und eine runde
Platte (Durchmesser wie die
Torte) ausschneiden. Auf die
Torte legen und andrücken.
Ringsherum mit gehackten
Mandeln oder Krokant be-
streuen. Für die Pralinen
Schokolade bei schwacher
Hitze auflösen, Mandeln un-
terrühren, abkühlen lassen
und aus der Masse 8 bis 12
kleinere Kugeln formen. Die
Torte mit Schokoladen-Tan-
nenbäumchen und Mandel-
pralinen verzieren.

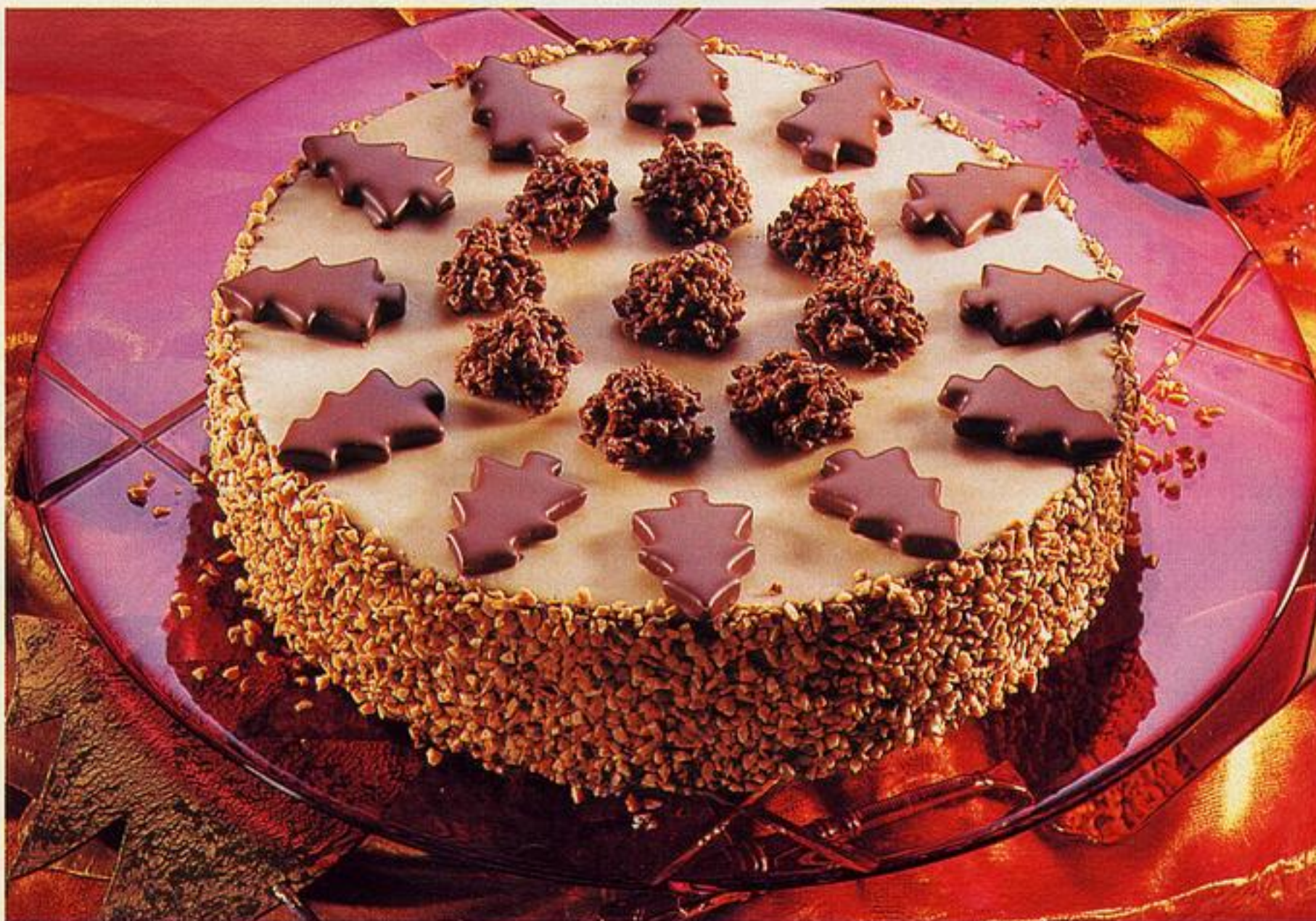
Sterntorte nachziehen (wie
auf dem Foto oben). Zum
Schluß mit silbernen Zucker-
perlen garnieren.

MARZIPAN- SCHOKOLADEN- TORTE

Zutaten (für 12 Stücke):

Für den Teig:

125 g Butter,
150 g Zucker, 1 Prise Salz,
1 Päckchen Vanillezucker,
1 EL Rum,
abgeriebene Schale von
1 Zitrone, 3 Eier,
1/2 TL Zimt,



Mandelpralinen und Schokoladentannenbäume machen ganz deutlich: dies ist eine Weihnachtstorte

ROSENKUCHEN-HERZ

Zum Foto auf Seite 50/51
Zutaten (für ca. 16 Stück):

500 g Mehl,
1 Würfel Hefe (40 g),
60 g Fruchtzucker,
1/4 l lauwarme Milch,
120 g weiche Margarine,
200 g Rosinen
(in 2 cl Rum eingeweicht),
2 TL gemahlener Zimt,
60 g Mandelblättchen,
Fett für die Form

Zum Bestreichen:

2 EL Fruchtzucker,
1 TL Zitronensaft

ZUBEREITUNG: Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Dahinein die Hefe bröckeln, mit 1 TL Fruchtzucker bestreuen und mit 1/2 Tasse lauwarmen Milch bedecken. Abgedeckt etwa 15 Minuten gehen lassen. Für die Füllung 90 g weiche Margarine mit Rum-Rosinen, Zimt, Mandeln und dem restlichen Fruchtzucker mischen. Ist die Hefe aufgegangen, die restliche weiche Margarine (30 g) und die Milch zugeben. Alles mit den Knethaken des elektrischen Handrührers zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Wenn der Teig zu trocken ist, noch 3-4 EL warmes Wasser dazugeben. Abgedeckt zur doppelten Größe aufgehen lassen. Anschließend den Teig durchkneten und 1/2 cm dick zu einem Rechteck ausrollen. Mit der Rosinen-Mandel-Mischung bestreichen. Von der längeren Seite her aufrollen. Die Rolle in 3 bis 4 cm dicke Scheiben schneiden. Nebeneinander in eine gefettete Herz-Form (ersatzweise eine runde Springform) setzen. Nochmals abgedeckt ca. 15 Minuten an einem warmen Platz aufgehen lassen. Dann in den vorgeheizten Backofen schieben und 30 bis 40 Minuten backen (**E-Herd: 200°C, Umluft: 175°C, Gas: Stufe 3**). Nach der Hälfte der Zeit evtl. mit Backpapier abdecken. Fruchtzucker und Zi-



Genuß ohne Reue: Unsere „Spitzbuben“ sind völlig zuckerfrei

tronensaft verrühren. Den noch heißen Rosenkuchen damit einpinseln.

Ein Stück hat etwa 2,5 BE.

SPITZBUBEN

Zutaten (für ca. 20 Stück):

200 g Weizenmehl, 1 Eigelb,
60 g Streusüße (1 EL zum Bestäuben abnehmen),
1 EL Rum,
Mark von 1 Vanilleschote,
abgeriebene Schale von
1/2 unbehandelten Zitrone,
100 g Margarine,
Zum Bestreichen:
2 EL rote oder gelbe
Diabetiker-Marmelade

ZUBEREITUNG: Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig kneten. Den Teig abgedeckt etwa 1 Stunde kühl ruhen lassen. Anschließend zwischen Klarsichtfolie dünn ausrollen. 80 Plätzchen von etwa 4 cm ø ausstechen. Von der Hälfte in der Mitte ein kleines Herz ausstechen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und in den vorgeheizten Backofen schieben. 10 bis 12 Minuten backen (**E-Herd: 180°C, Umluft: 160°C, Gas: Stufe 2**). Die Marmelade mit 2 EL Wasser aufkochen und die unausgestochenen Plätzchen damit bestreichen. Das ausgestochene Plätzchen daraufsetzen. Mit restlichem Streuzucker bestäuben.
Ein Spitzbube hat etwa 1,0 BE.

ROSS UND REITER

Zutaten (für 1 Form):

150 g Margarine, 40 g Sionon-Fruchtzucker, 3 Eier, Mark von 1/2 Vanilleschote, 1 Prise Salz, 300 g Mehl, 1 gehäufte TL Backpulver, 1/8 l Magermilch

ZUBEREITUNG: Die Form sehr sorgfältig mit weicher Margarine einpinseln. Alle Zutaten in eine Rührschüssel füllen. Mit den Schneebesen des Handrührgeräts auf der höchsten Schaltstufe etwa 3 Minuten cremig rühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen. Im vorgeheizten Backofen 50 bis 60 Minuten backen (**E-Herd: 175°C, Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2**). Garprobe mit einem Holzstäbchen machen.

Insgesamt etwa 20 BE.

TIP: Für eine zuckerfreie Verzierung 2 EL Diabetikerkonfitüre mit 1 bis 2 EL Wasser

Wer möchte, kann „Roß und Reiter“ auch noch bunt verzieren



aufkochen, den noch heißen Kuchen damit einpinseln und anschließend mit gebräunten Mandelblättchen bestreuen.

SCHOKO-HASELNUSS-PLÄTZCHEN

Zutaten (für ca. 40 Stück):

50 g Diabetiker-Zartbitterschokolade,
200 g Weizenmehl,
1 Messerspitze Backpulver,
150 g Margarine,
50 g geriebene Haselnüsse,
1 Ei, 25 g Diabetiker-Streusüße.

Zum Verzieren:

1 Eiweiß, 40 g Haselnüsse.

ZUBEREITUNG: Die Schokolade kleinbrechen und im Blitzhacker fein zerkleinern. In eine Rührschüssel geben. Mehl, Backpulver, Margarine, gemahlene Haselnüsse, das Ei und Streusüße dazugeben. Alles zuerst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. 1 Stunde kühl ruhen lassen. Anschließend aus dem Teig 40 kleine Kugeln formen und mit dem Daumen etwas flachdrücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit leicht verschlagenem Eiweiß einpinseln und in die Mitte eine ganze Haselnuß drücken. In den vorgeheizten Backofen schieben und 15 Minuten backen (**E-Herd: 180°C, Umluft: 160°C, Gas: Stufe 2-3**). Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

1 Plätzchen hat etwa 0,4 BE.



Vorn im Korb die herrlich mürben Schoko-Haselnuß-Plätzchen, hinten herz hafte Müsliplätzchen

MÜSLIPLÄTZCHEN

Zutaten (für ca. 40 Stück):
 80 g Sionon-Diabetiker-Süße,
 1 Ei,
 6 EL Schlagsahne,
 3 EL fettarme Milch,
 200 g Weizenmehl,
 1 gestrichener EL
 gemahlener Zimt,
 1 Messerspitze Kardamom,
 abgeriebene Schale
 von 1 unbehandelten Orange,
 35 g gemahlene Haselnüsse,
 3 EL Haferflocken,
 1 EL Sesamsamen,
 1 EL Milch

ZUBEREITUNG: Diabetiker-Süße mit dem Ei schaumig schlagen, Sahne und 2 Eßlöffel Milch zugeben. Mehl durchsieben und mit Gewürzen, gemahlenden Haselnüssen, 2 EL Haferflocken und Sesamsamen unterrühren. Für etwa eine Stunde kühl

stellen. Anschließend mit bemehlten Händen 40 Kügelchen formen und nicht zu dicht auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit restlicher Milch bestreichen und mit 1 EL Haferflocken bestreuen. In den vorgeheizten Backofen schieben und 20 Minuten backen (E-Herd: 180°C, Umluft: 160°C, Gas: Stufe 2-3). Ein Plätzchen hat etwa 0,5 BE.

GEWÜRZKUCHEN

Zutaten (für ca. 18 Stück):
 125 g Margarine,
 125 g Sionon-Diabetiker-Süße,
 je 2 Messerspitzen
 gemahlener Ingwer,
 gemahlene Nelken und
 gemahlene Muskatblüte,
 1 gestrichener TL
 gemahlener Zimt,
 2 Eier,

175 g Weizenmehl,
 1 gestrichener TL Backpulver,
 1 EL fettarme Milch,
 20 g geriebene Sionon-Diabetiker-Zartbitterschokolade

ZUBEREITUNG: Margarine mit dem Handrührer schaumig rühren. Nach und nach Süßstoff, Gewürze und Eier hinzufügen. Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben, abwechselnd mit der Milch auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt die Schoko-



Raffinierter Gewürzkuchen mit Ingwer, Nelken und Muskat

lade unter den Teig heben. Teig in eine gefettete Napfkuchenform (Durchmesser ca. 20 cm) geben. In den vorgeheizten Backofen schieben und etwa 60 Minuten backen (E-Herd: 175°C, Umluft: 160°C, Gas: Stufe 2-3). Ein Stück enthält ca. 1,0 BE.

VANILLEKIPFERL

Zutaten (für ca. 45 Stück):
 220 g Mehl,
 100 g abgezogene feingemahlene Mandeln,
 1 Ei, Mark einer Vanilleschote,
 100 g Sionon-Fruchtzucker,
 175 g Butter
Außerdem:
 25 g Mehl zum Ausrollen,
 45 g Fruchtzucker

ZUBEREITUNG: Mehl, gemahlene Mandeln, Ei, Vanillemark und Fruchtzucker in eine Schüssel geben. Die Butter in Flöckchen hinzufügen. Alles zuerst mit den Knethaken eines Rührgeräts, dann schnell mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig für ungefähr eine Stunde kühl stellen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche fingerdicke Rollen formen, in etwa 4 cm lange Stücke schneiden und diese zu Kipferln formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Backofen in 15 Minuten hellgelb



Ein klassisches Rezept, leicht abgewandelt: Vanillekipferl ganz ohne Zucker

backen (E-Herd: 175°C, Umluft: 160°C, Gas: Stufe 2). Sofort vom Papier lösen, noch heiß mit Fruchtzucker bestreuen. Ein Kipferl hat ca. 0,5 BE.

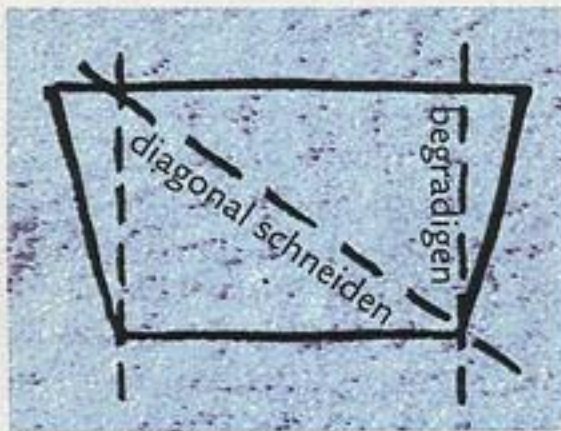
HEXENHÄUSCHEN AUS HASELNUSS- KUCHENMISCHUNG

Zum Foto auf Seite 54/55

Zutaten (für ca. 12 Stück):

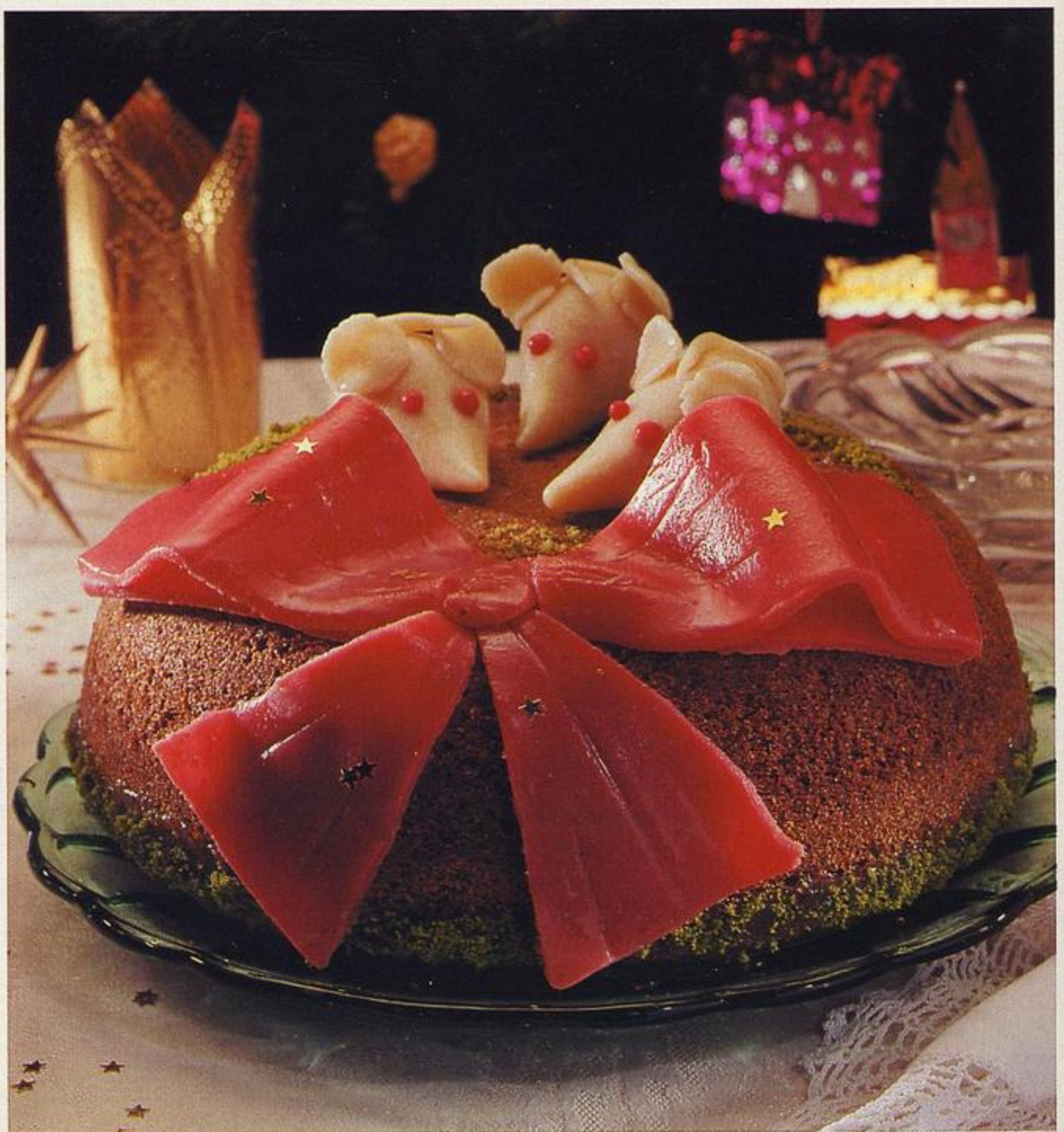
1 Packung Backmischung
„Haselnuß-Kuchen“,
125 g Butter oder Margarine,
3 Eier, 3 EL Rum,
100 g Bitterschokolade
Zum Füllen und Verzieren:
250 g Nougat,
1 Packung Schokoladenglasur,
100 g Schokoladenwaffeln

ZUBEREITUNG: Backmischung, weiches Fett, Eier, Rum und geriebene Schokolade in eine Rührschüssel geben und nach Packungsanweisung zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Eine Kastenform (ca. 25 cm lang) mit Backpapier auskleiden. Teig einfüllen und glattstreichen. Ca. 40 Minuten backen (E-Herd: 175°C, Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2-3). Nougat in kleine Stücke brechen und mit dem Handrührer streichfähig rühren. Nun den Kuchen halbieren, so daß zwei Quader entstehen. Die erste Hälfte bildet den unteren Teil des Hauses, quasi die „Wände“. Aus der zweiten Hälfte wird das Dach: Dafür den Quader seitlich begradigen, dann diagonal durchschneiden (siehe Skizze), so daß zwei



Kaum zu glauben: das ganze Hexenhaus wird einfach aus einem Kastenkuchen geformt

spitze dreieckige Formen entstehen. Den ersten Quader oben dick mit Nougat bestreichen, die beiden Dreiecke so daraufsetzen, daß sie zusammen das Dach ergeben, mit Nougat zusammenkleben. Im Kühlschrank festwerden lassen. Inzwischen die Schokola-



Keine Angst, die lustigen Marzipanmäuse und die große rote Schleife sind ganz leicht nachzumachen

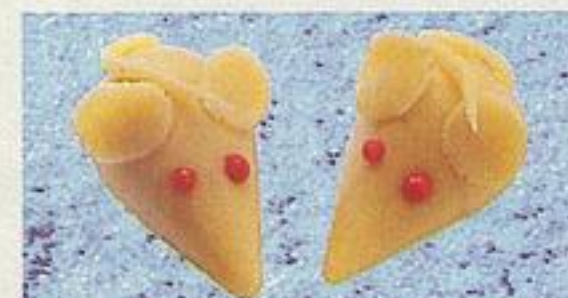
denglasur auflösen und den Kuchen überziehen. Solange der Guß noch weich ist, Schokoladenwaffeln als Ziegel und Tür aufkleben. Der Packung beiliegende Zuckerglasur nach Anweisung anrühren (etwas weniger Flüssigkeit nehmen, damit der Guß schön dickcremig ist), das Häuschen damit verzieren.

SCHOKOKUCHEN MIT MÄUSCHEN

Zutaten (für ca. 16 Stück):

1 Packung Backmischung
„Schoko-Mandel-Kuchen“,
125 g weiche Butter oder Margarine,
3 Eier,
3-4 EL Milch
Zum Verzieren:
200 g Marzipanrohmasse,

100 g Puderzucker,
rote Speisefarbe, Liebesperlen,
1 EL Aprikosenmarmelade,
20 g gehackte Pistazien



So macht man Mäuschen

Für jede Maus formt man aus hellem Marzipan einen Kegel (für den Leib), zwei kleine Kugeln (die flachgedrückt die Ohren ergeben) und eine dünne Rolle (als Schwänzchen). Als Augen setzt man zwei Liebesperlen ein.

ZUBEREITUNG: Die Backmischung in eine Schüssel geben, Fett, Eier und Milch dazugeben. Mit den Schneebesen des Handrührers kurz vorsichtig, anschließend auf höchster Stufe 3 bis 4 Minuten verrühren. Zum Schluß die der Packung beigelegten Schokoladenflocken unterrühren. Eine Springform (ca. 20 cm ø) fetten und den Teig einfüllen, glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen etwa 60 Minuten backen (E-Herd: 175°C, Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2-3). Den Kuchen dann aus der Form lösen und abkühlen lassen. Für die Verzierung Marzipanrohmasse und Puderzucker verkneten und die Hälfte mit roter Speisefarbe färben. Für die Schleife das rote Marzipan ausrollen. Dar-



Die ganz persönliche Note geben Sie Ihrem Nikolauskuchen aus einer Backmischung durch die lustigen rot glasierten Nikolausstiefel

aus 2 Rechtecke 10 x 5 cm, 2 Rechtecke 8 x 5 cm und 2 Dreiecke 8 x 8 x 5 cm schneiden. Aus dem hellen Marzipan die Mäuse formen (wie links im Kasten beschrieben). Den Kuchen am unteren Rand mit Aprikosenmarmelade einpinseln und mit gehackten Pistazien bestreuen. Ganz zum Schluß die rote Schleife auf dem Kuchen anbringen und die Mäuschen obendrauf setzen.

NIKOLAUSKUCHEN MIT STIEFELN

Zutaten (für ca. 16 Stück):

1 Packung Backmischung „Gewürzkuchen“,
100 g weiche Butter oder Margarine, 2 Eier,
4 EL Milch, 3 EL Rum,
2 EL Espresso-Pulver

Für die Form:

1 TL weiches Fett, 1 TL Mehl
Außerdem für die Glasur:
2 EL heißes Wasser,

1 TL Butter

Für die Stiefel:

1/2 Packung Backmischung „Butter-Spritz-Gebäck“,
125 g Butter, 1 Eigelb,
50 g gemahlene Mandeln,
2 EL Johannisbeergelee,
3 EL Puderzucker,
1-2 TL Zitronensaft,
rote Belegkirschen

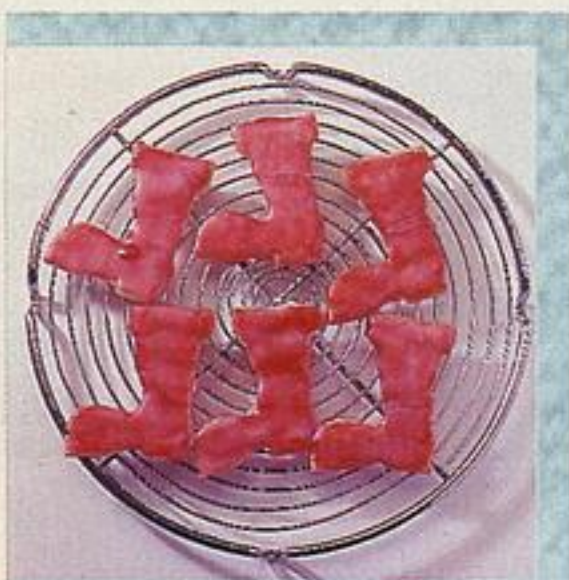
ZUBEREITUNG: Backmischung in eine Rührschüssel geben. Weiches Fett, Eier,

Milch, Rum und Espresso-Pulver dazugeben. Alles mit den Schneebesen des Handrührers auf höchster Stufe etwa drei Minuten zu einem glatten Teig verrühren. Eine Gugelhupfform fetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig einfüllen. In den vorgeheizten Backofen schieben und etwa 60 bis 70 Minuten backen (E-Herd: 175°C, Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2 - 3). Die der Packung beigelegte



Süße Verführung: Die Schoko-Rum-Torte hat eine üppige Füllung aus Schokoladenkuchenbröseln und rumgewürzter Schlagsahne

Glaser mit 2 Eßlöffel heißem Wasser glattrühren und die zerlassene Butter unterrühren. Den noch heißen Kuchen mit dem Guß überziehen. Abkühlen lassen. Inzwischen für die Stiefel eine halbe Grundmischung von „Butter-



Stiefel für den Nikolauskuchen

Die Stiefel werden mit einer entsprechenden Ausstechform ausgestochen oder nach einer selbst angefertigten Papp-Schablone ausgeschnitten. Nach dem Backen werden sie noch warm mit Johannisbeergelee gefärbt.

Spritz-Gebäck“, Butter, Eigelb und Mandeln zu einem geschmeidigen Teig verkneten. 1 Stunde kühl ruhen lassen. Den Teig zwischen Klarsichtfolie dünn ausrollen und kleine Stiefel ausstechen (oder mit einer selbst angefertigten Papp-Schablone ausschneiden). Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. In den vorgeheizten Backofen schieben und etwa 10 bis 12 Minuten backen (**E-Herd: 175°C, Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2-3**). Johannisbeergelee durch ein feines Sieb streichen und glattrühren. Die noch warmen Stiefel damit einpinseln. Puderzucker und Zitronensaft verrühren und nach etwa 1 Stunde dünn über die roten Stiefel pinseln. Trocknen lassen. Torte mit Stiefeln und Kirschen verzieren.

SCHOKO-RUM-TORTE

Zutaten (für ca. 12 Stück):
1 Packung Backmischung „Schokoladenkuchen“,
125 g Butter oder Margarine,

3 Eier, 4 EL Milch oder Wasser, 60 g Schokoladen-Stückchen (aus der Packung), Fett für die Form
Für die Füllung:
0,5 l Schlagsahne, 1 Päckchen Sahnesteif, 2 EL Rum
Zum Garnieren:
75 g Fettglasur (aus der Packung), Puderzucker

ZUBEREITUNG: Die Backmischung in eine Rührschüssel geben, weiches Fett, Eier und Milch hinzufügen, mit dem Schneebesen des Handrührgeräts auf höchster Stufe etwa 3 Minuten zu einem

glatten Teig verrühren. Schokoladenstückchen unterrühren. Eine Springform (ø 26 cm) nur am Boden fetten. Den Teig einfüllen und glattstreichen. Die Form in den vorgeheizten Backofen schieben und 40 Minuten backen (**E-Herd: 175°C, Umluft: 160°C, Gas: Stufe 2 - 3**). Für die Füllung den Tortenboden mit einem Eßlöffel so weit aushöhlen, daß nur noch ein Rand und Boden von gut 1 cm stehen bleibt. Die ausgehöhlte Masse zerbröseln. Etwa 6 bis 8 Eßlöffel von den Bröseln zum Garnieren zurückstellen. Die gut gekühlte

Marzipankranz mit Innenleben: Bananen, Äpfel, Birne, Ananas





Das Geheimnis unserer „echt holländischen Spekulatius“: die Basis ist eine fertige Backmischung!

Schlagsahne in einer Schüssel 1/2 Minute schlagen. Sahnesteif einstreuen und die Schlagsahne steifschlagen. Die Kuchenbrösel und den Rum vorsichtig unterheben. Den ausgehöhlten Tortenboden mit der Sahnemasse füllen. Zum Garnieren die Fettglasur auflösen. Dafür: Wasser zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen. Glasur-Beutel hineinlegen, etwa 10 Minuten darin liegenlassen und dann den Tortenrand mit der Glasur bestreichen. Die Torte mit den zurückgelassenen Bröseln bestreuen. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

MARZIPAN-FRÜCHTE-KRANZ

Zutaten (für ca. 16 Stück):

Für den Teig:

2 Packungen Backmischung „Marzipan-Kuchen“,
300 g weiche Butter oder Margarine,
6 Eier,
150 ml Apfelsaft,
je 125 g getrocknete Bananen, Äpfel, Birnen, Ananas, alles klein geschnitten (evtl. auch andere Trockenfrüchte),
100 g Zartbitterschokolade (gehackt)

Zum Bestreichen:

1/2 Glas Johannisbeer-Gelee (225 g), 3 EL Wasser,

Für die Tannenbäume:

1 Packung grünes Dekorations-Marzipan,
Puderzuckerguß zum Ankleben

ZUBEREITUNG: Die in der Packung enthaltene Marzipanrohmasse und weiches Fett in eine Rührschüssel geben, mit Rührbesen des Handrührgeräts auf höchster Stufe 1 Minute verrühren. Backmischung, Eier und Apfelsaft hinzufügen, in etwa 3 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Trockenobst und Schokolade unterrühren. Teig in eine gefettete Kranz-Springform von 26 cm ø füllen und in den vorgeheizten

Backofen schieben. 60 bis 70 Minuten backen (**E-Herd: 175°C, Umluft: 160°C, Gas: Stufe 2 - 3**). Das Gebäck aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Den Johannisbeer-gelee mit dem Wasser unter Rühren zum Kochen bringen, so lange kochen, bis die Masse anfängt, dicklich zu werden. Den Kuchen rundherum damit einpinseln. Die in der Packung enthaltene Glasur auflösen. Dafür: Wasser zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen. Glasur-Beutel hineinlegen, etwa 10 Minuten darin liegenlassen. Den Kuchen mit der Glasur überziehen. Nach Belieben mit Puderzuckerguß verzieren. Grünes Marzipan ungefähr 1/2 cm dick ausrollen. Bäume ausstechen, etwas trocknen lassen. Mit Puderzuckerguß am Kuchen befestigen.

HOLLÄNDISCHE SPEKULATIUS

Zutaten (für ca. 75 Stück):

1 Packung Backmischung „Butter-Spritz-Gebäck“,
50 g Butter, 1 Ei,
2 gestrichene TL Zimt,
je 1 Messerspitze gemahlene Nelken und Kardamom,
6 Tropfen Bittermandelöl,
100 g Mandelblättchen

ZUBEREITUNG: Backmischung, Butter, Ei und Gewürzzutaten in eine Schüssel geben. Zuerst mit den Knethaken des Handrührers, dann schnell mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig 1 Stunde kühl ruhen lassen. Danach den Teig dünn ausrollen und nach Belieben Motive und Formen ausstechen. Die Spekulatius dann auf der Unterseite mit Wasser einpinseln und in Mandelblättchen drücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 12 bis 15 Minuten backen (**E-Herd: 170°C, Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2**).



Weihnachtlich geschmückt: Auf jedem Marzipan-Nuß-Kegel sitzt eine glitzernde silberne Zuckerperle

MOKKA-TRÜFFEL

Zum Foto auf Seite 60/61
Zutaten (für ca. 55 Stück):
 200 g Zartbitterschokolade,
 100 g Butter,
 150 g Puderzucker,
 1 TL Instant-Kaffeepulver,
 1 EL Kaffeelikör,
 Pistazien zum Verziern

ZUBEREITUNG: Die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und von der Kochstelle nehmen. Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Den Puderzucker löffelweise dazugeben. Mit den Schneebesen des Handrührgeräts zu einer glatten Creme rühren. Kaffeepulver in Kaffeelikör auflösen und zufügen. Leicht abgekühlte Schokolade unter langsamem Rühren zugeben. Weiterrühren, bis eine gleichmäßige dicke Creme entstanden ist. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Creme in Pralinenförmchen spritzen. Jede Praline mit einer halbierten Pistazie verzieren. Verpackt kühl aufbewahren.

SCHOKO-CRISPS

Zum Foto auf Seite 60/61
Zutaten (für ca. 30 Stück):
 100 g Haferfleks (von Kölln),
 50 g Kokosraspeln,

25 g Kakaopulver,
 200g dunkle Schokoladen-Fettglasur

ZUBEREITUNG: Haferfleks, Kokosraspeln und Kakaopulver vermischen. Schokoladenglasur im Wasserbad auflösen und unter die Mischung rühren. Sofort mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen in Papiermanschetten setzen.

WALNUSS-MARZIPAN-PRALINEN

Zum Foto auf Seite 60/61
Zutaten (für ca. 30 Stück):
 150 g Marzipanrohmasse,
 50 g Puderzucker,
 2 TL Rosenwasser,
 250 g schöne helle Walnußhälften,
 60 ml Wasser, 125 g Zucker

ZUBEREITUNG: Marzipanrohmasse mit Puderzucker und Rosenwasser verkneten.

30 haselnußgroße Kugeln formen; jeweils eine Kugel zwischen zwei Walnußhälften legen und die Nußhälften gut andrücken. In einem Topf Wasser und Zucker zum Kochen bringen und etwa fünf Minuten kochen lassen. Den Topf vom Feuer ziehen. Die Walnüsse mit Hilfe einer Gabel eintauchen, abtropfen lassen und auf geölter Alufolie festwerden lassen.

MARZIPAN-NUSSKEGEL

Zutaten (für ca. 30 Stück):
 30 Haselnüsse,
 150 g Marzipanrohmasse,
 100 g Puderzucker,
 2 TL Rosenwasser (aus der Apotheke),
 150 g Halbbitter-Kuvertüre,
 30 silberne Zuckerperlen

ZUBEREITUNG: Die Haselnüsse auf ein Backblech geben und im Backofen etwa 10 Minuten rösten, bis sie gut duften (E-Herd: 225°C, Umluft: 190°C, Gas: Stufe 3-4). Inzwischen Marzipan, durchgeseibten Puderzucker und Rosenwasser verkneten. 30 kleine Kegel formen. Die Nüsse in einem Küchentuch kräftig rubbeln, so daß sich die braune Haut zum größten Teil löst. Je eine Nuß in die Kegelspitze drücken. Kuvertüre kleinschneiden und im Wasserbad auflösen. Die Marzipan-Nußkegel hineintauchen und auf ein Kuchengitter setzen. Mit einer kleinen Silberzuckerperle garnieren.

NOUGAT-RHOMBEN

Zutaten (für ca. 30 Stück):
 50 g geschälte Mandeln,
 400 g Marzipanrohmasse,
 2 EL Obstbrand,
 400 g Nuß-Nougat,
 4 EL Instant-Kaffeepulver,
 60 g gehackte Pistazienkerne

ZUBEREITUNG: Die Mandeln ohne Fett in einer Pfanne hellbraun rösten, anschließend feinmahlen. Die Marzipanrohmasse mit der Hälfte

Pralinen-Förmchen

Papiermanschetten für Pralinen gibt's im Schreibwarenhandel, Aluförmchen in Cook-Shops oder Haushaltswarengeschäften. Sie können auch selber Förmchen basteln: Extra starke Alufolie über Flaschenschraubverschlüssen, Fadenspulen oder kleinen Gläsern formen und die Ränder glattschneiden.



Nougat-Rhomben: lustig gestreift aus Marzipan und Nußnougat

der gemahlenden Mandeln zu einer Kugel zusammenkneten. Dann in fünf gleichgroße Stücke teilen. Jedes Stück auf der mit den restlichen Mandeln bestreuten Arbeitsfläche messerrückendick zu einer Platte von 25 mal 15 cm ausrollen und die Ränder glattschneiden. Jede Platte mit Obstbrand bepinseln. Nougat im warmen Wasserbad schmelzen. Das Kaffeepulver unterrühren. Eine flache Arbeitsschale (etwas größer als die Marzipanplatten) mit Pergamentpapier auslegen. Eine Marzipanplatte hineinlegen und 1/5 der Nougatmasse mit einer Palette daraufstreichen. Abwechselnd Marzipan und Nougat daraufschieben, die oberste Nougatschicht mit den gehackten Pistazienkernen bestreuen und über Nacht kaltstellen. Dann den Schicht-Nougat aus der Form nehmen, in etwa 30 Rhomben schneiden. Kühlstellen.

APRIKOSEN-NUSS-KUGELN

Zutaten (für ca. 30 Stück):
150 g getrocknete Aprikosen,
75 g ungesalzene Erdnüsse,
50 g Walnüsse,
70 g Erdnußbutter,
50 g flüssiger Honig,
abgeriebene Schale und
Saft von 1 Zitrone,
je 1 Prise gemahlener Ingwer
und Muskatblüte,
50 g Haferflocken

ZUBEREITUNG: Die Aprikosen feinhacken. Erdnüsse und Walnüsse im Blitzhacker feinhackeln. Beides in eine Schüssel geben und die übrigen Zutaten dazugeben. Alles gut

durchmischen und verkneten. Kleine Kugeln formen. Die Kugeln in Papiermanschetten setzen und in Zellophantüten verpacken.

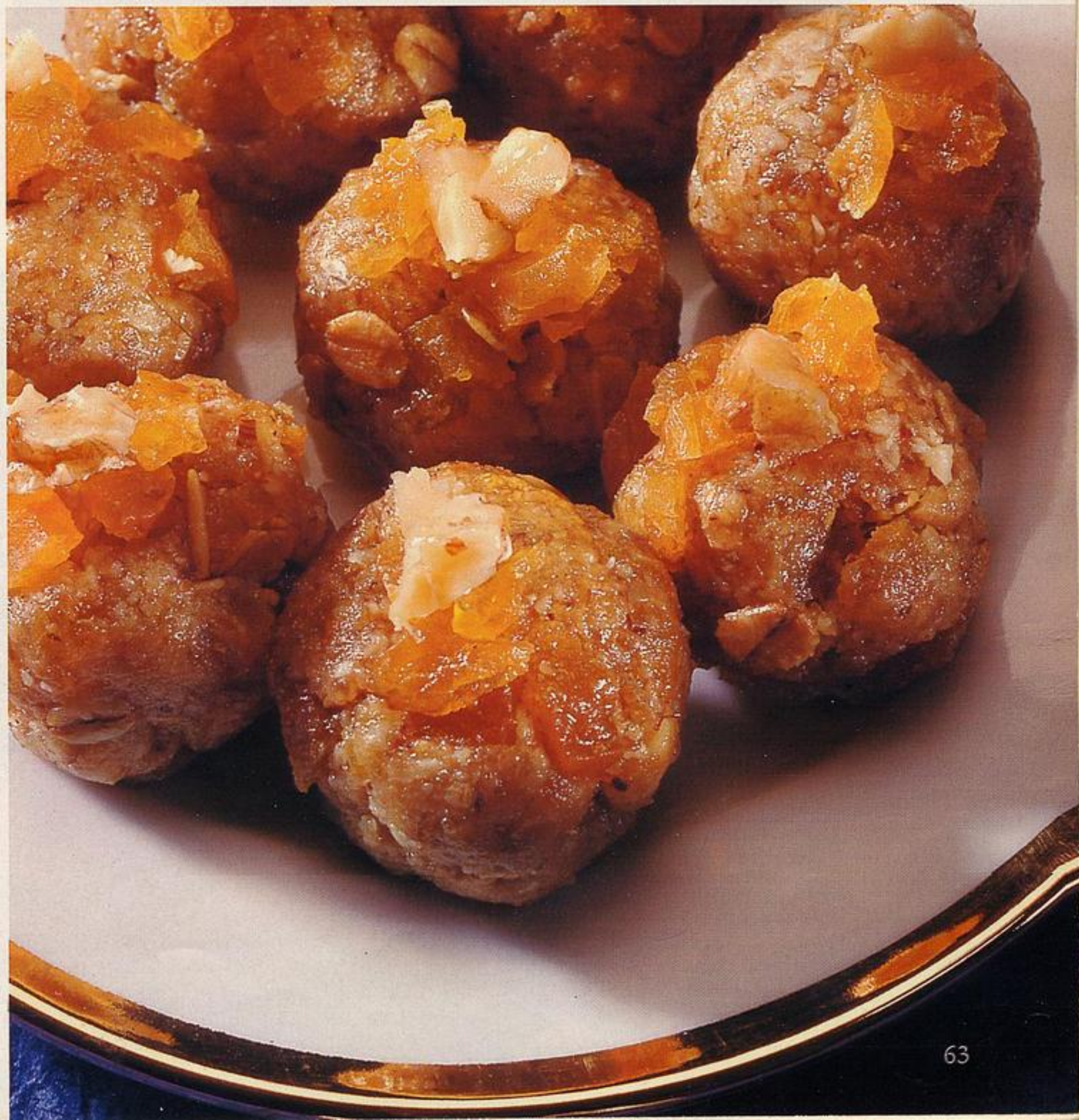
DOMINOSTEINE

Zutaten (für ca. 50 Stück):
200 g Butter oder Margarine,
200 g Zucker,
4 Eier,
2 TL Zitronenschalen-Aroma,
150 g geriebene Zartbitterschokolade,
200 g gemahlene Haselnüsse,
100 g Mehl,
50 g Speisestärke
Für die Füllung:

1/2 Glas Himbeer- oder Johannisbeergelee (225 g),
200 g Marzipanrohmasse,
100 g Puderzucker
Für die Schokoladenglasur:
300 g Halbbitterkuvertüre

ZUBEREITUNG: Fett mit Zucker cremig rühren. Die Eier nacheinander darunterrühren. Zitronenschalen-Aroma zufügen. Die Schokolade mit den Haselnüssen, Mehl und Speisestärke zugeben. Ein Backblech (ca. 25 mal 30 cm) mit Backpapier auslegen; die Masse gleichmäßig darauf streichen. Im vorgeheizten Ofen (**E-Herd: 175°C, Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2**) etwa 25 Minuten backen. Die Kuchenplatte erkalten lassen. Für die Füllung Himbeergelee unter Rühren aufkochen lassen, Marzipan und Puderzucker verkneten. Die abgekühlte Kuchenplatte einmal waagrecht durchschneiden und beide Platten auf einer Seite mit Gelee bestreichen. Das Marzipan in Größe der Teigplatte ausrol-

Aprikosen-Nuß-Kugeln: ein herzhafter Geschmack nach Erdnüssen und getrockneten Aprikosen





Überraschung:
Die Dominosteine
verbergen unter
ihrem dunklen
Schokoladenman-
tel ein süßes
Innenleben aus
Marzipan und
Himbeergelee

AMARETTOKUGELN

Zutaten (für ca. 40 Stück):

2 EL Sahne, 80 g Butter,
200 g weiße Schokolade,
6 Zwiebacke,
4 EL Amaretto,
6 EL gehackte Mandeln,
geröstete Mandelblättchen
zum Verzieren

ZUBEREITUNG: Sahne im Wasserbad erhitzen und Butter dazugeben. Weiße Schokolade darin schmelzen lassen. Zwiebacke fein zerbröseln, mit Amaretto beträufeln. Die abgekühlte weiche Schokoladenmasse unterrühren und die Mandeln untermischen. Etwa eine Stunde kühlstellen. Dann aus der erkalteten Masse kleine Kugeln formen. Nach Belieben in Mandelblättchen wenden. Im Kühlschrank aufbewahren – höchstens eine Woche lang.

len. Auf die untere Teigplatte die Marzipanschicht legen, die zweite Teigplatte (mit der Gelee-Schicht nach unten) darauf. Daraus jetzt Würfel von etwa 2,5 cm Kantenlänge schneiden. Kuvertüre kleinschneiden und im Wasserbad auflösen. Die Würfel mit der Kuvertüre überziehen. Auf einem Kuchengitter abtropfen und festwerden lassen. In einer Blechdose halten sich die Dominosteine bis zu einem Monat frisch.

Hier scheiden
sich die Geister:
Wer den süßen
Marzipange-
schmack schätzt,
der greift nach
den weißen Ama-
rettokugeln –
wer's lieber her-
ber hat, der wählt
die dunklen Wein-
brandkugeln



Kleine Zuckerkunde

Unter all den vielen Zuckersorten sind einige für die Weihnachtsbäckerei besonders wichtig:

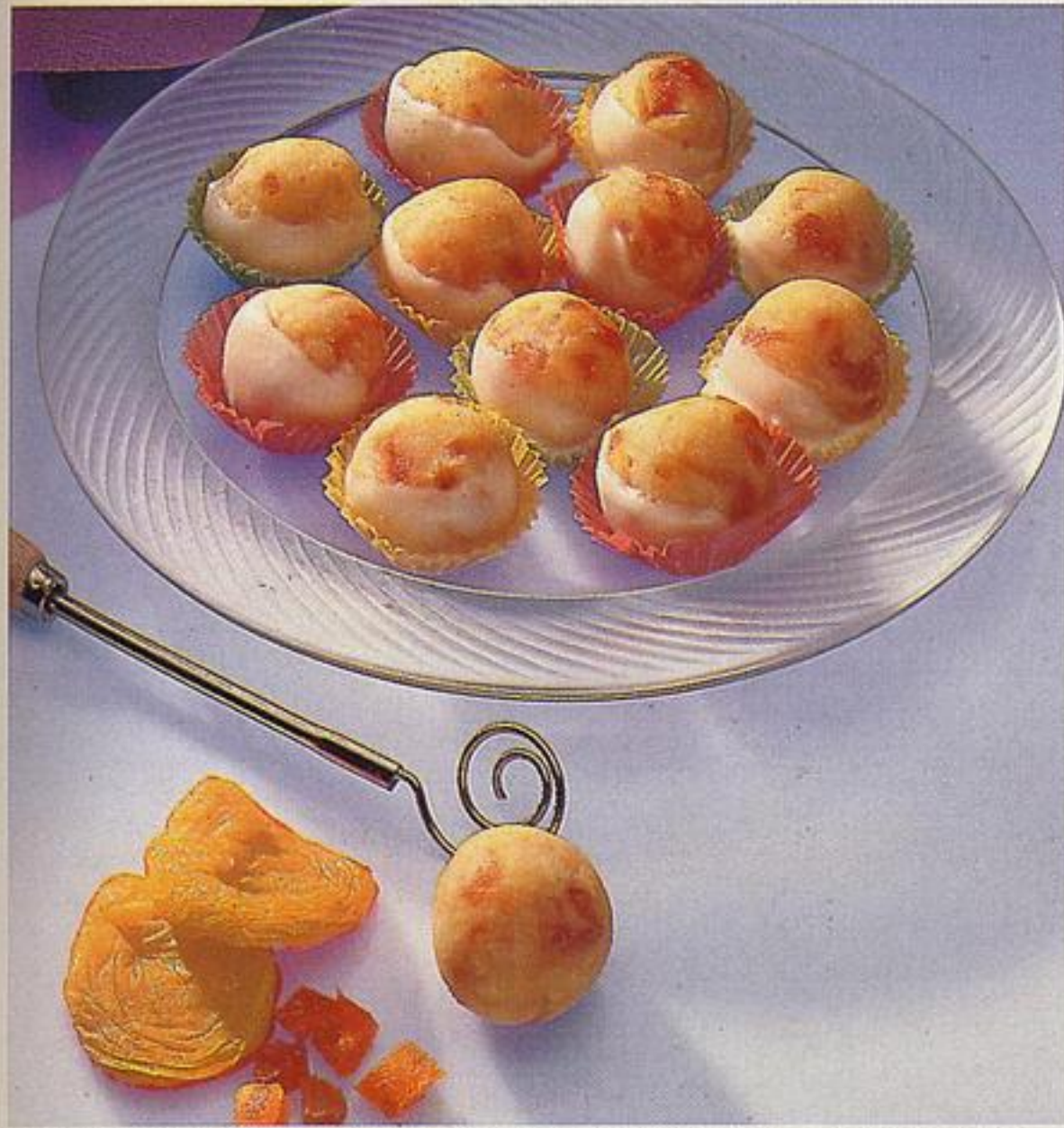
Puderzucker wird aus feinsten Raffinade hergestellt und staubfein gemahlen. Er dient in erster Linie zur Herstellung von Glasuren und zum Verzieren von Kuchen und Kleingebäck. Es gibt auch Puderzucker in der praktischen Streudose zum Bestäuben.

Grümmel ist gestoßener brauner Kandis, hoch karamelhaltig und deshalb sehr aromatisch. Honigkuchen, Lebkuchen und Printen werden mit Grümmel knusprig und großbraun. Genau wie Hagelzucker ist Grümmel auch zum Bestreuen von Kleingebäck geeignet.

Feinster Zucker ist überall da richtig, wo das Rezept einen ganz gleich-

mäßig feinen Zucker erfordert, zum Beispiel zum Schlagen von Eiweiß für Makronenteig, zum Rühren von Biskuit und für feine Plätzchen.

Brauner Zucker, der auch Kandisfarin heißt, ist mit seinem karamelligen Geschmack besonders geeignet für dunkle Teige wie braune Kuchen, Gewürzkuchen, Printen. Er paßt aber auch zu Spekulatius und Mürbeteiggebäck. **Hagelzucker** ist ein grobkörniger Zucker, die einzelnen Hagelkörner bestehen aus einer Vielzahl von zusammengeballten Zuckerkristallen. Man verwendet Hagelzucker vor allem zum Bestreuen von Gebäck. Wird er vor dem Backen aufgestreut, bekommt das Gebäck eine ganz besonders mürbe, knusprige Süße.



Marzipan-Frucht-Konfekt mit feinerem Aprikosengeschmack

WEINBRANDKUGELN

Die Weinbrandkugeln werden genauso wie die weißen Amarettokugeln zubereitet, jedoch mit 200 g Zartbitterschokolade statt weißer Schokolade und mit 4 EL Weinbrand statt Amaretto. Zum Verzieren: Auch Mandelblättchen oder geröstete Kokosraspeln.

len) und Kirschwasser schaumig rühren. Mokkaschokolade im Wasserbad schmelzen lassen und mit dem Pulverkaffee unter die Creme rühren. Die Masse im Kühlschrank streichfest werden lassen. Dann fingerdick auf ein Backblech streichen und festwerden lassen. In Rauten schneiden und leicht mit restlichem Puderzucker bestäuben.

MOKKARAUTEN

Zutaten (für ca. 20 Stück):
225 g Butter, 300 g Puderzucker,
5 EL Kirschwasser,
200 g Mokkaschokolade,
2 TL Pulver-Kaffee

ZUBEREITUNG: Butter, Puderzucker (1 EL beiseitestel-

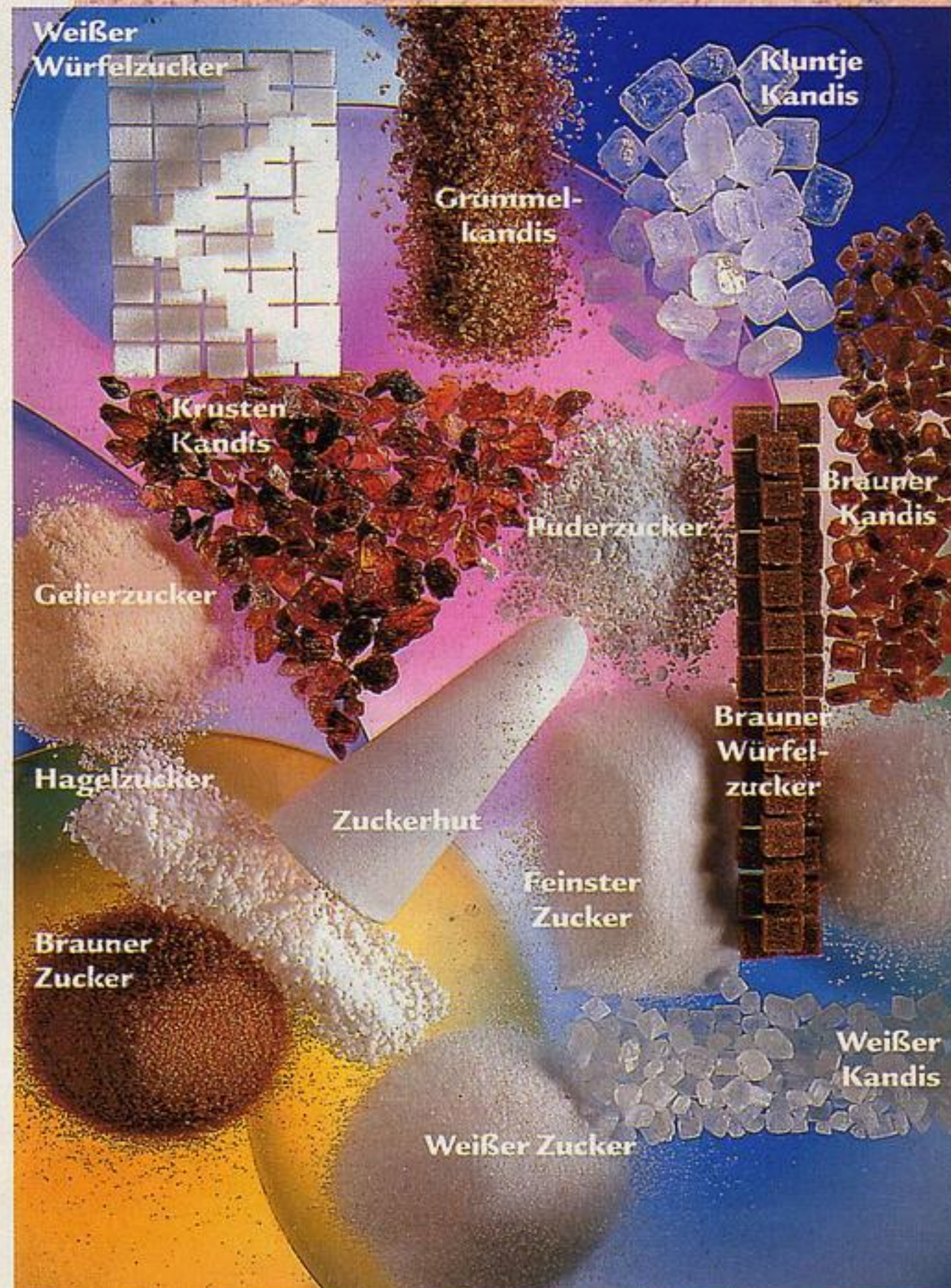
MARZIPAN-FRUCHT-KONFEKT

Zutaten (für ca. 30-40 Stück):
100 g getrocknete Aprikosen,
200 g Marzipanrohmasse,
100 g gesiebter Puderzucker,
1 TL abgeriebene Zitronenschale,
3 EL Aprikosenlikör
Zum Verzieren:
200 g Puderzucker,
3-4 EL Zitronensaft,
Speisefarbe

ZUBEREITUNG: Aprikosen feinhacken und alle Zutaten miteinander verkneten. Walnußgroße Kugeln formen und über Nacht antrocknen lassen. Puderzucker mit Zitronensaft vermischen und nach Wunsch mit Speisefarbe einfärben. Kugeln mit dem Guß überziehen.



Die Mokkarauten werden leicht mit Puderzucker überstäubt



FÖRTCHEN

Zum Foto auf Seite 66/67

Zutaten (für ca. 35 Stück):

4 Eier, 1/2 Würfel Hefe (20 g),
1 TL Zucker,
1/4 l Milch, 1/4 TL Zimt,
abgeriebene Schale
von 1 Zitrone,
300 g Weizenmehl,
100 g Rosinen,
50 g Butterschmalz, Zucker

ZUBEREITUNG: Eier trennen. Hefe in eine Tasse bröckeln, Zucker und 1/8 l lauwarme Milch darübergeben, 10 Min. aufgehen lassen. Eiweiß mit der restlichen warmen Milch, Zimt und Zitronenschale schaumig schlagen. Mehl löffelweise unterrühren, dann die aufgegangene Hefe und die Rosinen. Teig zur doppelten Größe aufgehen lassen. Eiweiß steif schlagen und zuletzt unter den Teig heben. Die „Ochsenaugenpfanne“ mit flüssigem Butterschmalz auspinseln und erhitzen. Jede Vertiefung mit Teig füllen. Nach etwa 2 Min. mit einer Gabel wenden. Fertige Förtchen noch heiß in Zucker dippen.

SPANISCHE SPRITZKUCHEN

Zutaten (für ca. 20 Stück):

60 g Butter oder Margarine,
1/4 l Wasser, 1 Prise Salz,
150 g Mehl, 4 Eier,
1 TL Weinbrand

Lustig-frecher Name für ein köstliches Gebäck: Nonnenfürzchen



Zum Ausbacken:

Pflanzenöl

Zum Bestreuen:

2 EL Zucker

ZUBEREITUNG: Butter oder Margarine, Wasser und Salz aufkochen. Mehl auf einmal dazugeben und solange rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Boden löst. Topf vom Herd nehmen und 1 Ei unterrühren. Etwas abkühlen lassen, dann nach und nach die

restlichen Eier und den Brandy unterrühren. Brandteig immer wieder glattrühren. Öl auf ca. 170 Grad erhitzen. Brandteig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Direkt aus dem Spritzbeutel portionsweise etwa 15 cm lange Streifen in das Öl spritzen und in etwa 4 bis 5 Minuten goldgelb ausbacken. Abtropfen lassen, mit Zucker bestreuen.

NONNENFÜRZCHEN

Zutaten (für ca. 25 Stück):

125 g Mehl,
25 g Speisestärke,
abgeriebene Schale
von 1 unbehandelten Zitrone,
1/4 l Wasser, 1 Prise Salz,
25 g Puderzucker,
50 g Butter, 4 Eier

Zum Ausbacken:

Erdnuß- oder Kokosfett

Zum Bestreuen:

Puderzucker

ZUBEREITUNG: Mehl, Speisestärke und abgeriebene Zitronenschale vermischen. Wasser, Salz, Puderzucker

und Fett in einem Topf aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und das Mehlgemisch einrühren. Den Topf wieder auf den Herd stellen und die Masse bei starker Hitze so lange rühren, bis ein Kloß entsteht und sich am Topfboden ein milchiger Film absetzt. Den Teig in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät 1 Ei einrühren. Den Teig etwa zehn Minuten abkühlen lassen und dann nacheinander die restlichen 3 Eier unterrühren. Fett in einem Fritiertopf auf 180 Grad erhitzen. Die Temperatur können Sie ohne Gradmesser prüfen: Einen Holzlöffel in das siedende Öl halten; zeigen sich viele kleine Bläschen am Stiel, ist es heiß genug zum Backen.

Mit Hilfe von 2 Teelöffeln, die zwischendurch immer wieder in heißes Fett getaucht werden, vom Teig kleine Kugeln ausstechen und in das Fettbad geben. In etwa drei Minuten rundherum knusprig braun ausbacken. Dann die fertigen Nonnenfürzchen



Für die Spanischen Spritzkuchen wird der Teig mit der Spritztüte direkt in das heiße Fett gespritzt



Bevor die Mutzenmandeln in Zucker gewälzt werden, müssen sie auf Küchenkrepp abtropfen – so wird überschüssiges Fett aufgesaugt

kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen, noch heiß mit Puderzucker bestäuben.

MUTZENMANDELN

Zutaten (für ca. 20 Stück):

125 g Mehl,
25 g gehackte Mandeln,
20 g Margarine,
1 Ei, 50 g Zucker,
1 EL Rum,
1 Prise Zimt,
1/4 TL Backpulver

Zum Ausbacken:

Erdnuß- oder Kokosfett

Zum Bestreuen:

Vanillezucker, Puderzucker



Mutzenmandeln

Gilt für alles Fettgebackene: Fritieren Sie in kleinen Portionen – wenn Sie zuviel auf einmal ins heiße Fett geben, kühlt es schnell ab, das Gebäck wird dann weich und schwer bekömmlich. Außerdem klebt es leicht zusammen.

ZUBEREITUNG: Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben. Mit den Knethaken des Handrührers zu einem geschmeidigen Teig verrühren und abgedeckt etwa eine Stunde kaltstellen. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 2 cm dick ausrollen, kleine Dreiecke schneiden (hierfür gibt es auch spezielle Mutzenmandel-Ausstecher). Das Fett auf etwa 170 Grad erhitzen und die Mutzen ausbacken. Abgetropft sofort in Vanillezucker wälzen und mit Puderzucker bestäuben.



„Schlosserbuben“ mit Pflaumen, „Wäschemädel“ mit Aprikosen



Noch heiß werden die Berliner leicht mit Puderzucker bestäubt

SCHLOSSER- BUBEN UND WÄSCHEMÄDEL

Zutaten (für ca. 40 Stück):

20 Trockenpflaumen ohne Stein,
20 geschälte ganze Mandeln,
20 ganze getrocknete Aprikosen

Für den Teig:

350 g Mehl, 2 Eigelb,
1/8 l Milch,
1/8 l Weißwein,
1 Prise Salz, 1 EL Zucker,
2 Eiweiß

Zum Ausbacken:

Pflanzenöl

Zum Bestäuben:

Puderzucker

Zubereitung: Für die Schlosserbuben die Trockenpflaumen mit je einer Mandel füllen. Für die Wäschemädel die getrockneten Aprikosen bereitlegen. Alle Teigzutaten bis auf Eiweiß zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und locker unter den Teig ziehen. Das Fett zum Ausbacken auf ca. 170 Grad erhitzen. Die Früchte mit einer Gabel durch den Teig ziehen und schwimmend im Ölbad knusprig braun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

SCHMALZHÖRNCHEN GEFÜLLT MIT PFLAUMENMUS

Zutaten (für ca. 20 Stück):

Für den Teig:

500 g Mehl,
1 Päckchen Trockenhefe,
1 - 2 EL Zucker,
1 Prise Salz, 2 Eier,
1/4 l lauwarme Milch,
50 g Butter

Für die Füllung:

200 g Pflaumenmus

Zum Ausbacken:

Schweineschmalz

ZUBEREITUNG: Mehl mit Trockenhefe, Zucker, Salz, Eiern in eine Rührschüssel geben. Milch und Butter lauwarm erhitzen und dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig mit Mehl bestäuben und abgedeckt zur

doppelten Größe aufgehen lassen. Auf bemehlter Arbeitsfläche gut durchkneten. Anschließend dünn ausrollen, erst breite Streifen, dann ungefähr zwanzig Dreiecke schneiden. Auf jedes Dreieck einen Teelöffel Pflaumenmus geben, aufrollen und zum Hörnchen biegen. Nochmals etwa eine Viertelstunde gehen lassen. Inzwischen Schmalz auf etwa 170 Grad erhitzen. Die Hörnchen in kleinen Portionen nach und nach braun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und noch warm servieren.

BERLINER

Zutaten (für 16 Stück):

30 g Hefe,
2 EL Zucker,
knapp 1/4 l lauwarme Milch,
60 g Butter oder Margarine,
500 g Mehl,
1 Prise Salz, 1 Ei

Zum Ausbacken:

Pflanzenfett oder
Pflanzenöl

Für die Füllung:

ein halbes Glas

Pflaumenmus oder 200 g
Konfitüre z.B. von Sauerkirschen
Zum Bestäuben oder
Drübersieben: Puderzucker

ZUBEREITUNG: Zerbröckelte Hefe und 1 TL Zucker in der Milch auflösen. Zugedeckt an einem warmen Ort 10 Minuten gehen lassen. Butter oder Margarine zerlassen. Mit Mehl, Zucker, Salz und Ei in eine Schüssel geben. Die aufgegangene Hefe zufügen und mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teigball kneten. Zugedeckt zur doppelten Größe aufgehen lassen. Den Teig nochmals gut kneten und zu einer Rolle formen. Zugedeckt weitere fünf Minuten gehen lassen. Die Teigrolle in sechzehn gleich dicke Scheiben schneiden, jede zu einer Kugel formen. Teigkugeln auf einer bemehlten Fläche unter einem Küchentuch etwa 15 Minuten gehen lassen. Fett in der Friteuse auf 175 Grad erhitzen. Je 2 bis 4 Teigkugeln hineingeben und zugedeckt drei Minuten ausbacken. Die Berliner wenden und noch drei Minuten ohne Deckel fertigbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Pflaumenmus oder Sauerkirschkonfitüre in einen Spritzbeutel mit extralanger Tülle füllen. Jeweils ein Loch in die Berliner stechen und sie mit Mus oder Konfitüre füllen.



Zum Advents-
kaffee: Schmalz-
hörnchen

SCHÖN VERZIERTE KEKSE

Herrlich bunter

*Die schönste und
persönlichste Art
und Weise, den
Weihnachtsbaum
zu schmücken:
mit unseren
Engeln, Sternen
und Herzen aus
Mürbeteig oder
Lebkuchen*



MÜRBETEIG

*Zutaten (für ca. 30-40
Gebäckstücke):*

200 g Mehl,
75 g Zucker,
1 TL Vanillezucker, 1 Eigelb,
100 g Butter oder Margarine

ZUBEREITUNG: Mehl, Zucker, Vanillezucker, Eigelb und kleingewürfelte Butter schnell zu einem glatten Mürbeteig verkneten. In Folie gewickelt etwa 1 Stunde kühl ruhen lassen. Anschließend den Teig in kleinen Portionen zwischen

Klarsichtfolie oder auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Beliebige weihnachtliche Formen ausstechen. Nicht vergessen: Ein Loch einstechen (z.B. mit einer kleinen runden Spritztüle), damit man das Gebäck später an den Baum hängen kann. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und in den vorgeheizten Backofen schieben, 8 bis 10 Minuten backen (**E-Herd: 180°C, Umluft: 160°C, Gas: Stufe 2 - 3**). Nach dem Abkühlen bunt verzieren.

Baumschmuck

LEBKUCHENTEIG

Zutaten (für ca. 30-40 Gebäckstücke):

200 g Honig, 75 g Butter oder Margarine, 100 g Zucker, 1 Ei, 400 g Mehl, 1 TL Backpulver, 1/2 Packung Pfefferkuchengewürz, 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG: Honig, Fett und Zucker in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist. Erkalten lassen. Ei unter die

Honigmasse rühren. Mehl und Backpulver, Gewürze und 1 Prise Salz mischen und eßlöffelweise unterkneten. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 1/2 cm dick ausrollen. Nach Belieben weihnachtliche Formen und Figuren ausstechen (ein Loch zum Aufhängen nicht vergessen). Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen 10 bis 15 Minuten backen (**E-Herd: 200°C, Umluft: 170°C, Gas: Stufe 3**). Auf einem Rost abkühlen lassen.

TIP: Für etwas dunkleren Teig: einen Eßlöffel Kakao zugeben.

GRUNDREZEPT ZUCKERGUß

Zutaten:

250 g Puderzucker, 2 EL Zitronensaft, 3-4 EL Wasser

ZUBEREITUNG: Puderzucker mit Zitronensaft und Wasser zu einem dickflüssigen Guß verrühren. Nach Belieben mit Speisefarbe kräftig bunt färben (Speisefarbe und

buntes Zuckerwerk gibt es in den Lebensmittelabteilungen der Kaufhäuser). Zum Spritzen den Guß in die Spitze eines Tiefkühlbeutels füllen, dann die Spitze knapp abschneiden. Oder aus Pergament Spritztütchen fertigen.

VARIATION: Ein Eiweiß schaumig schlagen und nach und nach 100 g durchgeseibten Puderzucker unterrühren. Dieser Guß mit Eiweiß ist besonders stabil und eignet sich deshalb noch besser für Weihnachtsbaumschmuck.

Adventsroschen 15	<i>Schlosserbuben und Wäskemädel</i> 70	Pitmoppen, Amsterdamer 40	Schweizer Saure Guetzli 40
Amarettokugeln 64	<i>Schmalzhörnchen</i> 70	Plätzchen aus Omas Backstube	Sesamplätzchen 10
Amsterdamer Pitmoppen 40	<i>Spanische Spritzkuchen</i> 68	<i>Anisplätzchen</i> 6	Shortbread, schottisches 38
Anisplätzchen 6	Förtchen 68	<i>Braune Kuchen</i> 6	Spanische Spritzkuchen 68
Aprikosen-Nuß-Kugeln 63	Früchtekuchen, mexikanischer 38	<i>Kokosmakronen</i> 6	Spekulatius, Holländische 59
Backen mit fertigen Backmischungen	Früchtetorte mit Baum 44	<i>Mandelspekulatus</i> 7	Spitzbuben 7
<i>Hexenhäuschen</i> 56	Fruchtige Feigenwürfel 10	<i>Orangentaler</i> 6	Spitzbuben für Diabetiker 52
<i>Holländische Spekulatus</i> 59	Gewürzkuchen 53	<i>Spitzbuben</i> 7	Spritzgebäck mit Marzipan 7
<i>Marzipan-Früchte-Kranz</i> 59	Griechisches Nußgebäck 41	<i>Spritzgebäck mit Marzipan</i> ... 7	Spritzkuchen, spanische 68
<i>Nikolauskuchen mit Stiefeln</i> .. 57	Haferflocken-	<i>Vanillekipferl</i> 6	Stall von Bethlehem mit Tieren 26
<i>Schoko-Rum-Torte</i> 58	Pflaumen-Plätzchen 11	<i>Weißer Kuchen</i> 7	
<i>Schokokuchen mit Mäuschen</i> .. 56	Hefeteig-Herz 34	<i>Zimtsterne</i> 6	Teddy aus Hefeteig 26
Backfest mit Kindern	Hexenhäuschen 56	Polnische Mandel-Ecken 38	Thüringer Anistafele 23
<i>Ente und Hühnchen</i> 31	Holländische Spekulatus 59	Pommersche Pfeffernüsse 23	Torten
<i>Kuh aus Mürbeteig</i> 30	Honigbrot 14	Pralinen	<i>Eierlikör-Torte</i> 44
<i>Monde aus Honigkuchenteig</i> .. 29	Honigkuchenmännle, sächsische 22	<i>Amarettokugeln</i> 64	<i>Früchtetorte mit Baum</i> 44
<i>Schmusekatze</i> 26	Kleine Schoko-Sterntorte 47	<i>Aprikosen-Nuß-Kugeln</i> 63	<i>Marzipan-Schokoladen-Torte</i> .. 49
<i>Stall von Bethlehem mit Tieren</i> 26	Kokosmakronen 6	<i>Dominosteine</i> 63	<i>Mohntorte</i> 46
<i>Teddy aus Hefeteig</i> 26	Kuh aus Mürbeteig 30	<i>Marzipan-Frucht-Konfekt</i> 65	<i>Mokkatorte</i> 44
Bärentatzen 14	Kulleraugen 14	<i>Marzipan-Nußkegel</i> 62	<i>Sachertorte</i> 46
Bauernhütchen 15	Lausitzer Mohnstriezel 23	<i>Mokka-Trüffel</i> 62	<i>Schoko-Sterntorte</i> 47
Baumschmuck, bunter 72	Lebkuchenstern 34	<i>Mokkarauten</i> 65	
Berliner 70	Leipziger Lerchen 22	<i>Nougat-Rhomben</i> 62	Vanillekipferl 6
Berliner Brot 22	Mandel-Ecken, polnische 38	<i>Schoko-Crisps</i> 62	Vanillekipferl für Diabetiker .. 53
Braune Kuchen 6	Mandelkekse 11	<i>Walnuß-Marzipan-Pralinen</i> .. 62	Vanilleplätzchen 10
Brune Kager nach dänischem Rezept 41	Mandelspekulatus 7	<i>Weinbrandkugeln</i> 65	Walnuß-Marzipan-Pralinen .. 62
Bunte Nikolausstiefel 18	Marzipan-Früchte-Kranz 59	Punschbuchen, schwedischer . 41	Walnußli 15
Bunte Stiefel 34	Marzipan-Frucht-Konfekt 65	Raffinierte Plätzchen	Weckpärchen aus Hefeteig 35
Bunter Baumschmuck 72	Marzipan-Nougat-Herzen 18	<i>Adventsroschen</i> 15	Weihnachts-Mohntorte 46
Cornflakes-Kekse 11	Marzipan-Nußkegel 62	<i>Bärentatzen</i> 14	Weihnachts-Sachertorte 46
Dänische Brune Kager 41	Marzipan-Schokoladentorte .. 49	<i>Bauernhütchen</i> 15	Weinbrandkugeln 65
Diabetiker-Gebäck	Marzipan-Vanille-Gebäck 14	<i>Elisenlebkuchen</i> 15	Weißer Kuchen 7
<i>Gewürzkuchen</i> 53	Mexikanischer Früchtekuchen 38	<i>Honigbrot</i> 14	
<i>Müslipätzchen</i> 53	Mohnstriezel, Lausitzer 23	<i>Kulleraugen</i> 14	Zimtsterne 6
<i>Rosenkuchen-Herz</i> 52	Mohntorte 46	<i>Marzipan-Vanille-Gebäck</i> 14	Zitronen-Schmand-Ringe 10
<i>Ross und Reiter</i> 52	Mokka-Trüffel 62	<i>Nuß-Stäbchen</i> 15	
<i>Schoko-Haselnuß-Plätzchen</i> .. 52	Mokkarauten 65	<i>Schoko-Mint-Plätzchen</i> 14	
<i>Spitzbuben</i> 52	Mokkatorte 44	<i>Walnußli</i> 15	
<i>Vanillekipferl</i> 53	Monde aus Honigkuchenteig . 29	Rosa Herzen 18	
Dominosteine 63	Müsli-Cookies 11	Rosenkuchen-Herz 52	
Dresdner Stollen 22	Müsli-Plätzchen für Diabetiker 53	Ross und Reiter 52	
Eierlikör-Torte 44	Mutzenmandeln 69	Russische Piroggen 38	
Elisenlebkuchen 15	Nikolauskuchen mit Stiefeln . 57	Sachertorte 46	
Ente und Hühnchen aus Mürbeteig 31	Nonnenfürzchen 68	Sächsische	
Fettgebackenes	Nougat-Rhomben 62	Honigkuchenmännle 22	
<i>Berliner</i> 70	Nuß-Stäbchen 15	Saure Guetzli aus der Schweiz 40	
<i>Förtchen</i> 68	Nußgebäck, griechisches 41	Schlosserbuben und	
<i>Mutzenmandeln</i> 69	Orangentaler 6	Wäskemädel 70	
<i>Nonnenfürzchen</i> 68	Panettone	Schmalzhörnchen 70	
	aus Italien 38	Schmusekatze 26	
	Pfeffernüsse, pommersche . 23	Schnelle Plätzchen	
	Piroggen, russische 38	<i>Cornflakes-Kekse</i> 11	
	Pistazienbäume 18	<i>Fruchtige Feigenwürfel</i> 10	
		<i>Haferflocken-Pflaumen-Plätzchen</i> 11	
		<i>Mandelkekse</i> 11	
		<i>Müsli-Cookies</i> 11	
		<i>Schoko-Brownies</i> 10	
		<i>Schoko-Nuß-Makronen</i> 11	
		<i>Sesamplätzchen</i> 10	
		<i>Vanilleplätzchen</i> 10	
		<i>Zitronen-Schmand-Ringe</i> 10	
		Schoko-Brownies 10	
		Schoko-Crisps 62	
		Schoko-Haselnuß-Plätzchen .. 52	
		Schoko-Mint-Plätzchen 14	
		Schoko-Nuß-Makronen 11	
		Schoko-Rum-Torte 58	
		Schoko-Sterntorte, kleine 47	
		Schokokuchen mit Mäusen .. 56	
		Schottisches Shortbread 38	
		Schwedischer Punschbuchen . 41	



I M P R E S S U M

Verantwortlich:
Andrea Zangemeister

Konzept und Realisation:
Studio Schiermann

Rezepte:
Inge Schiermann

Assistenz in der Versuchsküche:
Anne-Katrin Weber

Texte: Metta Frank

Art Direktion:
Wolf Dammann Editorial
Design, Hamburg;
Layout: Jutta Dalladas

Fotos:
Studio Schiermann, CMA (5),
Natreen(2), Oetker(3), Sanella(1)

Verlagsleiter:
Karl Althoff

Koordination:
Margit Schettler

Anzeigenleitung:
Angelika Breske

Vertriebsleitung:
Norbert Laband

Verlag und Redaktion:
Axel Springer Verlag AG,
Brieffach 3710,
20350 Hamburg,
Telefon (040) 347-00

Druck:
Axel Springer Verlag AG,
Axel-Springer-Platz 1,
20350 Hamburg